IRINA DORDEA

CARTEA DULCIURILOR

– București, 1986 –

COPERTA: ANDREI TEODORESCU

„Nu-i loc pentru estet să fie trist,
Căci și bucătăria e o artă,
Atunci cînd bucătarul e artist"

AL. O. TEODOREANU

ARTĂ ÎNTRE ARTE...

... poate cea mai veche dintre ele, pentru că dintotdeauna omul a trebuit să se hrănească, arta culinară îngemănează haruri ale căror deținătoare au fost, mai ales, femeile (deși „istoria" cunoaște — paradoxal — foarte mulți bărbați-performeri care i s-au dedicat). În afara „științei" aprovizionării, care presupune o riguroasă selecție a ingredientelor și cunoașterea calităților nutritive, în special ale acestora, artista-creatoare a bucatelor trebuie să desfășoare o serie de procedee pentru preparare, dar și un ritual artistic. De ce n-am face, deci, o legătură directă între plastică și prezentarea atrăgătoare a unor preparate — mai ales din sfera dulciurilor care, iată, au o carte a lor?! Sau de ce n-am apropia arta decorativă de fantezia ornării platourilor care deschid apetitul, precum și a celor care închid, într-un ultim act, „scena" mesei, la al cărei veritabil spectacol au participat artista-gospodină și spectatorii săi — comesenii?! Sau de ce n-am acorda o medalie de aur aceleiași artiste creatoare care, mînuind cu atenție și calm dozele de coloranți, „tapisează" primăveri proaspete pe glazurile torturilor sau, urmărind procesul de coagulare a aspicului, reconstituie penajul fantastic al unui fazan, făcîndu-l plăcut ochiului și, mai ales, comestibil?! Și iată-ne legînd — încă mai firesc — arta și chimia; într-adevăr, prepararea bucatelor este o chimie alimentară în cel mai pur înțeles, iar bucătăria — laboratorul său.

... A cui să fie vina de a fi descoperit frumusețea desenelor rupestre fără să fi încercat să ne dezvăluie și tainele bucătăriei timpurilor de mult apuse? ... A cui să fie vina

de a fi organizat colocvii și congrese pur științifice sau pu artistice, oferind artei culinare prea puține manifestări ... ofi ciale? Bineînțeles a cercetătorului, atent asupra domeniulu său, dar același cercetător a adresat — chiar și în treacăt — cuvinte de laudă meselor festive sau cotidiene, deci creato rului artist, slujitor al artei culinare! ...

Tradițională prin etnic, împrumutată și revalorizată prin adaptare, arta culinară are un limbaj egal original și gene ral, pentru că schimbul de rețete se face fără ... acorduri ofi ciale, iar performanțele trec peste meridiane și paralele fără să beneficieze de titluri de glorie. Puține bucate au nume de rezonanță, amintind de Béchamel, Joffre, Mazagran, Parmen tier, Chateaubriand, Roquefort, Camembert, dar acestea stau în aceeași primă linie a „oștilor de hrană" cu „poale-n brîu" și „plăcintele", cu „mămăliguța" și „sarmalele", cu prețiosu „cocktail" sau obișnuitul „compot" ... Acestea toate circulă mai intens decît Maya și Altamira, Prado sau Brukenthal, pentru că înaintea tuturor se află hrana ca noțiune materială indispensabilă individului și, în consecință, societății.

Pentru că ne aflăm în fața unei ediții reunind sub un titlu deosebit — Cartea dulciurilor — cîteva „ghiduri" de dulciuri pe secțiuni, să spunem, în puține cuvinte, esențialul: „încet gîndită, gingaș cumpănită"; paginile sale fac dovada — pentru a cîta oară? — că autoarea, Irina Dordea, este una dintre acele artiste-creatoare demne de toată încrederea; sfaturile sale, începînd cu organizarea laboratorului, cu munca propriu-zisă de elaborare, beneficiind de indicațiile cantităților și valorilor și terminînd cu detalii decorative sînt la fel de prețioase atît pentru începătoare, cît și pentru gospodinele cu palmares bogat în această artă între arte.

Salutăm, deci, acest mic „ghid al ghidurilor", care — conducîndu-ne prin cetatea dulciurilor, una dintre cele mai îndrăgite cetăți ... culinare — ne trimite cu gîndul la ... dulceața copilăriei, cînd speram să vedem aievea căsuțe din turtă dulce.

OLTEA LUPU

SFATURI UTILE

PROVIZIILE

În cămara fiecărei gospodine este bine să se găsească alimentele de primă necesitate, după cum urmează:
— făină;
— zahăr tos;
— zahăr pudră, în care se păstrează un baton de vanilie;
— praf de copt și bicarbonat de sodiu;
— un pachet de cacao;
— scorțișoară;
— 2—3 feluri de gem de fructe;
— o cutie cu rahat;
— un borcănel cu stafide;
— un borcan cu nuci;
— o cutie cu lapte praf;
— griș, orez;
— biscuiți;
— o sticlă cu sirop de fructe;
— un pachet de unt și unul de margarină;
— ouă;
— lămîi.

TRUSA DE BAZĂ

Gospodina trebuie să aibă în bucătărie o serie de ustensile care o ajută la pregătirea rapidă a preparatelor dulci:
— un cîntar sau un pahar gradat;

— un mixer sau un pahar special pentru frecarea compozițiilor;
— un aparat de spriţat creme şi frişcă, prevăzut cu cîteva forme;
— un tel pentru bătut albuşurile spumă;
— un cuţit lung pentru tăiat tortul;
— o paletă pentru tort;
— forme diferite din tablă sau material plastic pentru pesmeţi;
— forme de sticlă Jena pentru budinci şi sufleuri;
— forme din tablă pentru checuri;
— o planşetă pentru frămîntat coca şi întins foaia;
— linguri de lemn, care se folosesc numai la prăjituri.

SECRETE MICI, CU EFECTE MARI

Pentru ca tînăra gospodină să nu ajungă să înveţe din greşeli sau să piardă un timp util altor preocupări sau obligaţii, vom dezvălui cîteva mici secrete ale preparării dulciurilor:

— cantităţile indicate la fiecare reţetă trebuie respectate cu strictеţe;
— pentru ca prăjiturile să capete o culoare mai frumoasă şi un gust mai bun, fiecare gălbenuş de ou se ţine cîteva minute presărat cu puţină sare;
— ouăle şi făina să fie acomodate la temperatura bucătăriei;
— ouăle se sparg separat, pentru a evita surpriza de a le amesteca cu unul vechi;
— albuşurile se bat mai repede dacă se presară peste ele puţin zahăr pudră sau cîteva picături de suc de lămîie;
— pentru a evita lipirea clătitelor de tigaie, se presară puţin zahăr tos peste uleiul încins;
— batonul de vanilie se păstrează în cutia cu zahăr pudră, pentru a-l parfuma;
— făina se cerne înainte de folosire, împreună cu praful de copt, atunci cînd este cazul;
— cafeaua şi ciocolata pot fi înlocuite cu cacao, nescafé sau cafea în amestec, după dorinţă;

— lămîile uscate îşi revin dacă se ţin în apă rece, care se schimbă de cîteva ori;
— pentru a obţine mai multă zeamă de la o lămîie, aceasta se cufundă în apă caldă înainte de a fi stoarsă;
— dacă s-a tăiat o cremă preparată cu lapte, se toarnă într-o sticlă şi se agită bine, pînă se leagă din nou;
— frecarea zahărului cu ouăle se face fără grabă sau se foloseşte mixerul;
— stafidele se ţin în apă rece 20 minute înainte de folosire şi se clătesc în cîteva ape reci, apoi se storc uşor cu mîna;
— foiţele gofrate de la bomboanele de ciocolată se vor păstra pentru a servi în ele bomboane sau „bombiţe“ preparate în casă;
— gogoşile se aşază pe fundul unui platou acoperit cu un şervеţel de hîrtie, care va absorbi grăsimea, repetînd operaţia şi între rînduri;
— stafidele, bucăţelele de rahat, smochinele se tăvălesc prin făină înainte de a fi încorporate în prăjitură;
— crema de tort se întinde între blaturi imediat după preparare, altfel există riscul de a se tăia;
— pentru ca torturile de nuci să fie mai fragede, se adaugă în compoziţie un măr ras foarte mărunt;
— sîmburii de caise nu se aruncă. Ei se spală, se usucă, se păstrează în borcane, în coajă sau fără coajă. Se folosesc la prăjituri sub formă de praf sau tăiaţi foarte fin. Ei dau prăjiturilor o aromă deosebită şi înlocuiesc cu succes migdalele;
— dacă din bucătăria unei gospodine lipseşte cîntarul sau paharul gradat, pînă la procurarea unuia este utilă cunoaşterea cîtorva măsuri şi greutăţi aproximative;
— o linguriţă rasă echivalează cu următoarele cantităţi în grame:

— *apă*	5 g
— *griş*	7 g
— *orez*	9 g
— *făină*	6 g
— *zahăr tos*	10 g
— *unt*	10 g

— *pesmet fin* 5
— *lapte* 5
— *ulei* 3,5

— greutatea medie a unui ou este de 50 g;

— un pahar de lichior este egal cu capacitatea unei linguri de supă;

— un pahar obișnuit de apă echivalează cu următoarele cantități, în grame:

— *făină* . . . . . 125 g
— *zahăr tos* . . . . . 200 g
— *zahăr pudră* . . . . . 180 g
— *sare fină* . . . . . 220 g
— *orez* . . . . . 230 g
— *griș* . . . . . 200 g
— *nuci măcinate* . . . . . 200 g
— *nuci pisate* . . . . . 225 g
— *pesmet fin* . . . . . 125 g
— *lapte* . . . . . 250 g
— *ulei* . . . . . 250 g
— *smîntînă* . . . . . 250 g
— *apă* . . . . . 250 g
— *sirop* . . . . . 330 g

I. ALUATURI – PLĂCINTE – CORNULEȚE

1. ALUAT PENTRU PLĂCINTĂ SAU CORNULEȚE

250 g margarină, un praf de sare, 9 linguri cu apă clocotită și făină cît cuprinde.

Se opărește margarina cu apa clocotită, se amestecă și se adaugă sarea și făina pînă devine o cocă potrivită pentru a putea fi întinsă.

Este bine ca această cocă să fie pregătită cu o zi înainte de a fi folosită la prepararea plăcintei.

Se întind două foi și se umplu după dorință.

Din acest aluat se pot face și cornulețe umplute cu magiun sau cu rahat. Se unge tava și se coc la foc potrivit. Se pudrează cu zahăr.

2. ALUAT PENTRU TARTE SAU ALTE PRĂJITURI

250 g făină, 100 g unt sau margarină, 1/2 pahar cu apă, 1 gălbenuș de ou, sare.

Se pune făina pe planșetă, se sparge oul la mijloc, se adaugă untul sau margarina în bucățele, sarea și apa.

Se lucrează pasta pînă se desprinde de pe mîini. Se formează un bulgăre și se dă la rece 2 ore. Se întinde cu sucitorul pe o planșetă și se fac tarte sau prăjituri.

3. ALUAT SFĂRÎMICIOS

1/2 kg făină, 3 ouă, 250 g zahăr, 4 linguri cu smîntînă sare, 100 g unt, 1 linguriță cu bicarbonat.

Se frămîntă bine o cocă, se întind 2 foi ca pentru tăiței. Se pot umple cu nuci amestecate cu zahăr sau gem.

Se unge deasupra cu ou și se presară cu nuci pisate amestecate cu zahăr tos.

Se coace la foc mic.

4. ALUAT FRAGED CU DOVLEAC

100 g unt, 75 g margarină, 1 pahar cu smîntînă, 250 g făină, 1 1/2 kg dovleac, 1 ou, sirop de fructe.

Dovleacul se rade, se îndulcește dacă este nevoie și se călește în ulei, pînă scade zeama.

Se face un aluat din făină, unt, margarină, smîntînă și ou, se dă la rece 20 minute, apoi se împarte în două, se așază în tava unsă a aragazului, cu dovleacul la mijloc și se coace la foc potrivit.

Cînd se scoate, se unge cu un sirop de fructe.

5. COCĂ FRAGEDĂ „LIVIA"

250 g margarină, 400 g făină, 1 ou, 3 linguri cu smîntînă, 1 lingură cu oțet, sare.

Se pune făina pe planșetă, margarina se fărîmițează cu făina, se adaugă oul, smîntîna, oțetul și sarea, se frămîntă bine coca și se păstrează la rece 24 ore.

Se întind două foi și se umplu cu brînză de vaci, mere, gem.

6. COCĂ SFĂRÎMICIOASĂ

250 g făină, 125 g unt, 1 pahar cu apă rece, 2 linguriițe cu zahăr tos, un praf de sare.

Se toarnă făina pe planșetă, în mijloc se pun untul înmuiat, apa, sarea și zahărul. Se frămîntă bine, se rupe în bucăți de cîteva ori și iar se frămîntă, apoi se formează un bulgăre care se pune într-un vas cernut cu făină, se acoperă cu un șervet și se lasă la odihnit timp de o oră, înainte de folosire.

Se întinde o foaie și se fac fursecuri, tarte sau prăjitură umplută cu gem, nuci și unsă cu albușuri.

7. COCĂ PENTRU BRIOȘE I

125 g făină, 125 g zahăr pudră, 125 g unt, 4 ouă, 1 linguriță cu suc de lămîie, un praf de sare.

Se bat albușurile spumă împreună cu zahărul pudră, se încorporează apoi gălbenușurile unul cîte unul, se adaugă făina, untul înmuiat la bain-Marie, sarea și sucul de lămîie.

Se bate coca într-un vas mare, apoi se împarte în 10—12 forme de tarte unse cu unt.

Se coc 20 minute la foc potrivit.

8. COCĂ PENTRU BRIOȘE II

4 ouă, 1 pahar cu zahăr, 3 pahare cu făină, 1 praf de copt, 1 pahar cu ulei, 1 praf de vanilie.

Se frămîntă o cocă din cele de mai sus și se pune în forme de brioșe unse cu unt.

Se coc la foc potrivit, se pudrează calde.

9. COCĂ NISIPOASĂ

250 g făină, 125 g unt, 2 ouă, 3 linguri cu zahăr, sare.

Se face un crater în grămada de făină, în care se pun untul înmuiat, zahărul, sarea și gălbenușurile. Se amestecă totul cu putere, se întinde coca pe planșetă, se frămîntă încă de două ori și se lasă o oră să se odihnească.

Din această cocă se pot prepara biscuiți, pesmeți și tarte.

10. COCĂ CU BORȘ

2 pahare cu ulei, 1 ou, 1 pahar cu borș, făină cît cuprinde, sare, gem sau rahat.

Se amestecă totul, se frămîntă bine, se întinde o foaie și se taie în pătrate în care se pune gem sau bucățele de rahat, rulîndu-se în formă de cornulețe.

Această cocă se poate folosi și la diverse plăcinte.

11. COCĂ PENTRU CORNULEȚE

140 g unt, 1 ou, 70 g zahăr pudră, 60 g nuci pisate 170 g făină, vanilie sau coajă de lămîie.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă oul, nucile, făina și vanilia sau coaja de lămîie.

Se face un sul din cocă, se taie felioare, din care se formează cornulețe sau fursecuri.

12. „FOAIA BUNICII"

250 g apă rece, 3 linguri cu ulei, făină cît cuprinde, unt pentru uns.

Se face o pastă, se bate de 100 de ori, se întinde, se rulează în formă de melc, se lasă 20 minute să se odihnească, apoi se întinde din nou și se taie 2 foi care se umplu cu mere, brînză, dovleac etc.

13. FOI DE PLĂCINTĂ

500 g făină, 3 linguri cu ulei, 1 ceașcă cu apă caldă, 1 linguriță cu sare fină.

Se frămîntă totul bine, se lasă 10 minute la căldură, se întinde o foaie subțire și se lasă 10—15 minute acoperită cu un șervet.

Se taie în două și se umple după dorință.

14. FOI DE PLĂCINTĂ „VALI"

8 linguri cu făină, 1 ou, 1 pachet de margarină, 1 linguriță cu oțet, sare, apă.

Se frămîntă bine făina cu o șuviță de margarină (cîm cît o nucă) și cu restul ingredientelor pînă se ia de pe planșetă.

Se întinde o foaie, iar restul de margarină se freacă cu 3 linguri de făină pînă devine ca o smîntînă, cu care se unge foaia uniform.

Se face sul, se taie în două și se întind două foi, care se umplu cu orice compoziție, după dorință.

Se coace în tava unsă a aragazului.

15. TAIȚEI DE CASĂ

1 kg făină, 8 gălbenușuri de ou, 8 jumătăți de coajă de ou cu apă, sare.

Se frămîntă o cocă tare, se întind pe masă foi subțiri pînă se zvîntă bine, apoi se rulează și se taie mărunt pentru a obține tăiței foarte subțiri. După dorință, se pot tăia puțin mai late. Se întind din nou pentru a se usca foarte bine, se pun în săculeți de pînză și se păstrează în cămară.

16. CORNULEȚE IEFTINE

370 g făină, 2 ouă, 65 g unt sau ulei, 125 g zahăr pudră, 1 praf de vanilie, 1/2 pachet de praf de copt, gem sau rahat.

Se face un aluat din cele indicate mai sus, se întinde o foaie care se taie în pătrate, iar acestea se umplu cu gem sau rahat. Se răsucesc în formă de cornulețe și se coc la foc potrivit. Se tăvălesc fierbinți prin zahăr pudră.

17. CORNULEȚE CU RAHAT

1/2 kg rahat, 250 g unt, 200 ml lapte, 50 g zahăr pudră, 1 lingură cu oțet, drojdie de bere cît o nucă, făină cît cuprinde.

Se freacă untul pînă devine o spumă, se toarnă laptele călduț în care s-a dizolvat drojdia de bere, se mai amestecă puțin, se adaugă oțetul și iar se amestecă. Se toarnă făina, se frămîntă pînă devine un aluat potrivit și se împarte în patru turtițe, care se țin la rece 30 minute.

Se întinde cîte o foaie subțire, se taie în pătrățele mici, se pun la mijloc bucățele mici de rahat și se dă forma de cornulețe. Se coc la foc potrivit, se tăvălesc calde în zahăr.

18. CORNULEȚE „ANA"

400 g făină, 150 g margarină, 100 g smîntînă, 80 ml lapte, 20 g drojdie de bere, sare, vanilie, rom, coajă de lămîie, gem sau rahat, 60 g zahăr pudră.

26. COVRIGEI CU UNT

420 g făină, 3 gălbenușuri și un ou întreg, 140 g zah vanilat, 280 g unt, 1/2 lămîie (zeama).

Se pune făina pe masă, se adaugă la mijloc toate ingr dientele, se amestecă bine, se frămîntă cu mîna. Se face sul, se taie bucăți și fiecare se răsucește pe masă, lipind c petele în formă de covrigei.

Se ung cu albuș de ou, se presară cu zahăr tos, se c la foc iute.

27. COVRIGEI DELICIOȘI

250 g unt sau margarină, 250 g zahăr pudră, 3 ouă, 1 pachețel de praf de copt, făină cît cuprinde (cca 250 1 ceașcă mică cu lapte, 1 albuș, susan.

Se freacă bine untul cu zahărul și ouăle, se adaugă făi cu praful de copt, apoi laptele.

Se întinde o foaie, se taie forme rotunde, iar mijlocul scoate cu un degetar sau un pahar mic.

Se tăvălesc în albuș bătut spumă și susan.

Se coc la foc potrivit.

28. CORĂBIOARE I

250 g unt, 1/2 pahar cu zahăr pudră vanilat, 1 linguri cu rom, 1 ou, 500 g făină.

Se topește untul și se freacă pînă devine alb, spumos, adaugă zahărul bine vanilat, romul, oul întreg și făina.

Se frămîntă bine, se fac forme lunguiețe, se trasea deasupra lor niște dungi cu furculița și se coc în tavă n unsă.

Fiind încă fierbinți, se tăvălesc prin zahăr vanilat p toate părțile.

29. CORĂBIOARE II

400 g făină, 300 g unt, 250 g zahăr, vanilie, sare, zahă vanilat.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă treptat vanilia făina și un strop de sare.

Se formează bile mici, se turtesc și se găuresc la mijloc. Se coc circa 30 minute și, calde fiind, se tăvălesc în zahăr dră vanilat.

30. CLĂTITE FRANȚUZEȘTI

80 g unt sau margarină, 50 g zahăr, 2 ouă, 2 linguriț cu rom, 1/2 lămîie (coajă), 300 g făină, 1 praf de copt, zahăr pudră.

Se freacă untul, se adaugă zahărul, ouăle, romul, coaja lămîie, se freacă bine, se adaugă și făina cu praful de pt.

Se fac mici bulgări care se fierb în untdelemn. Se servesc lde, pudrate cu mult zahăr pudră.

31. CLĂTITE CU URDĂ

4 linguri cu vîrf de făină, 1 ou, 3 linguri rase cu zahăr, coaja de la 1 lămîie, 1 cană cu lapte bătut, un vîrf de cuțit de bicarbonat, 250 g urdă, coajă de lămîie, 2—3 linguriț cu zahăr pudră.

Se face o compoziție de clătite din făină, ou, zahăr, se daugă coaja rasă de la o lămîie, se toarnă laptele bătut și icarbonatul. Se unge tigaia cu puțin ulei, se încinge, se răjesc clătitele pe ambele părți și se umplu cu urda frecată u zahăr și coaja rasă de lămîie. Pe măsură ce se prepară și se umplu, se așază clătitele într-un vas care stă deasupra ltuia plin cu apă fierbinte pe foc, pentru a se putea servi fierbinți și moi.

Se pudrează cu zahăr.

32. CLĂTITE SPUMOASE

3 ouă, 50 g unt, 50 g zahăr pudră, 100 g făină.

Gălbenușurile se freacă cu untul, apoi cu zahărul, se adaugă făina și albușurile spumă.

Se toarnă cu polonicul în ulei sau unt încins și se prăjesc doar pe o singură parte.

Se pudrează cu zahăr și se servesc fără dulceață.

33. GOGOȘI CU SCORȚIȘOARĂ

500 g făină, 1/4 l lapte, 50 g zahăr, un praf de sare, 100 unt, 2 ouă, 30 g drojdie de bere, untdelemn, scorțișoa și zahăr.

Se desface drojdia în puțin lapte călduț și ușor îndulc se lasă să crească la loc cald timp de 10—15 minute.

Se pune făina într-un castron, se face loc la mijloc se pun pe rînd laptele, untul încălzit, ouăle, zahărul și sar

Se frămîntă coca pînă se desprinde de pe vas, se adaug drojdia. Coca rezultată se lasă să crească la căldură circa oră sau o oră și jumătate. Apoi se întinde o foaie de cir 1 cm grosime. Se taie cu un pahar gogoșele rotunde, ca se prăjesc în untdelemn încins.

Se scurg de grăsime și se pudrează cu zahăr și cu sco țișoară.

34. GOGOȘI CU IAURT

1 borcan cu iaurt, făină cît cuprinde, eventual 1 ou, ul zahăr pudră, sare.

Se răstoarnă iaurtul într-un vas și se amestecă cu făi (eventual cu oul) și puțină sare, pînă devine o cocă moa care să curgă. În uleiul foarte încins se toarnă cu polonic din compoziție și se fac gogoși care se pudrează cu zahă Sînt fragede și gustoase.

35. GOGOȘI NEDOSPITE

1 pahar cu lapte bătut, 1 pahar c ulei, 1 linguriță cu bicarbonat, 3—4 ouă, făină cît cu prinde, coajă de lămîie sau rom, zahăr pudră.

Se frămîntă o cocă potrivit de moale pentru a putea întinsă pe planșetă. Se taie cu paharul.

Gogoșile se prăjesc în grăsime multă.

Se pudrează cu mult zahăr.

36. PLĂCINTĂ „ANA"

250 g margarină, 250 ml apă, 1 lingură cu ulei, sare, făină cît cuprinde pentru a deveni ca un aluat de tăiței, 1 kg mere, marmeladă sau brînză de vaci, zahăr pudră.

Se amestecă margarina cu 2 linguri de făină pînă devine pastă, care se împarte în trei.

Separat, se face o cocă dintr-o grămăjoară de făină, apa, leiul și un praf de sare. Se adaugă făina pînă rezultă un uat tare ca pentru tăiței, care se întinde pe planșetă și se nge cu o parte din pasta împărțită în trei. Se împăturește și dă la rece 10 minute. Operația se repetă încă de două ori restul de pastă.

Se lasă iar la rece 10 minute, apoi se întind 2 foi, care e umplu cu mere rase, cu marmeladă sau brînză de vaci.

Se coace la foc potrivit și se pudrează caldă.

37. PLĂCINTĂ CU IAURT

1/2 kg foi de plăcintă din comerț, 1 1/2 borcan mic de iaurt, 3 ouă, zahăr vanilat, 2 lingurițe cu ulei, 3—4 linguri cu zahăr tos.

Pe un rînd de foi se toarnă din iaurtul care s-a amesecat cu ouăle și cu zahărul și se alternează cu alt rînd de foi, pînă se termină și foile și compoziția.

Se stropește cu ulei și se dă la cuptor. După coacere se porționează și se pudrează cu zahăr.

38. PLĂCINȚELE CU MARMELADĂ

1 pahar cu făină, 3 linguri cu unt, 3—4 linguri cu apă, 1 lingură cu rom, 1 lingură cu oțet, 1 praf de copt, sare, marmeladă, lapte, zahăr pudră.

Se frămîntă totul bine, se întinde o foaie, se taie în pătrate, la mijloc se așază marmelada, se pliază în formă de triunghi, se ung cu lapte și se presară cu zahăr pudră.

Se coc la foc potrivit.

39. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ

8 linguri cu făină, 2 gălbenușuri, unt cît o nucă, puțină apă caldă și sare, 1/2 kg brînză de vaci sau telemea.

Se face un aluat din făină, gălbenușuri, unt, sare și a caldă, se frămîntă pînă face băşici, se lasă să se odihnească se formează un sul care se împarte în 9 bucăți; fiecare bucată se întinde cu sucitorul — de mărimea unei farfurii - și se unge cu unt topit. Se pun la rece una peste alta. Se iau apoi pe rînd, se întind bine, se taie în pătrate mici, ca se umplu cu brînză de vaci îndulcită sau cu telemea. Se acoperă cu alt pătrat și se lipesc marginile, se ung deasupra cu unt și se coc.

40. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

250 g margarină, 400 g făină, aproape 1 ceașcă cu apă, 1/2 kg brînză de vaci, 3 ouă, 5 linguri cu zahăr, 50 stafide, zahăr pudră.

Se face o cocă din făină, margarină și apă, se întind două foi de mărimea unei tăvi mai mici decît cea de la aragaz și se umplu cu o pastă preparată din brînza de vaci frecată cu ouăle, zahărul și stafidele. Se taie crudă în tavă, apoi se coace la foc potrivit și se pudrează caldă din abundență.

41. PLĂCINTĂ CU MERE I

600 g făină, 8 linguri cu apă, 1 1/2 pachet de margarină sare, 1 kg mere, zahăr pudră.

Se face o cocă din făină, apă, sare și 1 pachet de margarină, se întinde o foaie, se unge cu un strat gros din restul de margarină, se formează un sul, se dă la rece eventual o noapte.

Se taie în două și se întind două foi care se umplu cu mere rase și stoarse, îndulcite.

Se coace în tava unsă de la aragaz. Se porționează caldă și se pudrează cu zahăr.

42. PLĂCINTĂ CU MERE II

2 kg mere, 5 ouă, 20 g unt, 1/2 l lapte, 50 g drojdie de bere, 20 g bicarbonat, 350 g făină, 300 g zahăr tos, 200 g pesmet, zeamă de lămîie, zahăr pudră.

Se curăță merele de coajă, se rad, li se adaugă ouăle, laptele, untul, zahărul tos, făina, drojdia de bere, zeama de lămîie și bicarbonatul.

Se amestecă bine.

În tava unsă se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. -

Se presară cu zahăr pudră.

43. PLĂCINTĂ CU NUCI

3 gălbenușuri, 100 g zahăr, 150 g unt, 1 lingură cu smîntînă sau lapte, 300 g făină, 1 lingură cu rom, 1 praf de copt, vanilie, 1/2 lămîie rasă, 100 g nuci, 150 g zahăr vanilat, 1 pahar cu pesmet alb, 20 g cacao, 3 albușuri cu 50 g zahăr.

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul, se adaugă untul tăiat bucățele, smîntîna sau laptele și se freacă pînă se face spumă. Se toarnă deasupra făina, romul, praful de copt, vanilia și coaja de lămîie. Se amestecă totul repede și se dă la rece circa o oră.

Între timp se prăjesc nucile și se sfărîmă pe o planșetă. Se fierb două pahare cu apă cu 150 g zahăr vanilat. Cînd dă în fiert se adaugă pesmetul alb amestecat cu cacao. Se trage vasul deoparte și se adaugă albușul bătut cu 50 g zahăr, plus nucile.

Coca se împarte în două, se întinde pe tavă, se coace pe jumătate, se pune umplutura, se acoperă cu a doua foaie, se presară cu zahăr tos și se coace.

44. PLĂCINTĂ „POMPI"

Aluatul: 1 ou, 1 pahar cu zahăr, 1/2 pahar cu lapte călduț, 1 praf de copt, sare, 1/2 pahar cu ulei, făină cît cuprinde.

Crema: 1/2 kg brînză de vaci, 2 ouă, 4 linguri cu zahăr, coajă de lămîie.

Se amestecă totul și se face un aluat foarte moale care să curgă din lingură.

Se toarnă în forma unsă un strat de cocă, la mijloc se pune brînza frecată cu 2 ouă, zahăr și coajă de lămîie, apoi se toarnă încă un strat din aluat.

Se coace la foc potrivit.

Se desface brînza cu o furculiță, se freacă apoi cu ouăle și praful de sare, se adaugă pe rînd cele 4 linguri de griș, zahărul și coaja de lămîie.

În acest timp, pe foc se fierbe apă într-o cratiță, în care se pune cu linguriță udă din compoziția preparată.

Papanașii se fierb în apă clocotită timp de 15 minute, pînă devin pufoși.

Se scot cu lingura de spumă și se așază într-un vas uns cu unt. Se toarnă deasupra smîntîna și se dau la cuptor circa 15 minute.

Se pudrează cu zahăr farin. Se pot servi și cu dulceață de vișine.

Dacă sînteți grăbite, îi puteți servi imediat după ce au fiert, renunțînd la cuptor.

51. BATOANE DIN BRÎNZĂ DE VACI

200 g brînză de vaci, 40 g caşcaval, 200 g făină, 200 g unt, 1 gălbenuş, chimen.

Se stoarce brînza de vaci, se trece prin sită, se amestecă cu caşcavalul ras, untul și făina. Se frămîntă bine, se dă la rece o oră. Se întinde o foaie și se taie batonașe care se ung cu ou și chimen. Se coc în cuptor fierbinte.

52. PLICURI CU DULCEAȚĂ

300 g unt, 2 ouă, drojdie de bere cît o nucă, 1 ceşcuță cu lapte, 2 linguri cu smîntînă, coajă rasă de la 1 lămîie, 1 păhărel cu rom, făină cît cuprinde, dulceață de vișine, 1 albuș de ou, zahăr pudră.

Se freacă untul spumă, se adaugă 2 ouă întregi, drojdia muiată în lapte, smîntîna, coaja rasă de lămîie, romul și atîta făină pînă devine un aluat care nu se mai lipește de mînă sau de masă. Se frămîntă bine, se întinde o foaie subțire, se taie pătrate în care se pune dulceața de vișine, apoi se strîng ca un plic lipindu-le cu albuș de ou pentru a nu ieși dulceața. Se așază într-o tavă presărată cu făină și se coc la foc potrivit.

Se pudrează calde.

53. COLȚUNAȘI CU GEM*

250 g făină, 2 ouă, 100 g lapte, 60 g unt, pesmet, gem, zahăr pudră.

Se face un aluat din făină, lapte, sare și ouă. Se lasă la rece 10 minute, se întinde o foaie și se taie pătrate care se umplu cu gem, se lipesc și se fierb în apă clocotită cu sare timp de 15 minute. Se servesc stropiți cu unt topit și presărați cu pesmet rumenit și zahăr pudră.

---

* După *Albumul literar gastronomic*, București, 1982, editat de revista „Viața Românească".

II. PIȘCOTURI – BISCUIȚI – FURSECURI

54. PIȘCOTURI DIN IAURT

1 pahar mare cu iaurt, 2 linguri cu ulei, 1 lingură cu zahăr pudră, 1 ou, sare, 1 praf de copt, făină cît cuprinde.

Se frămîntă o cocă bună de întins, se întinde o foaie, se taie în formă de pișcoturi și se coc la foc potrivit.

55. PIȘCOTURI PENTRU ȘAMPANIE I

1 ou, 4 linguri cu zahăr, 50 g unt, 10 g amoniac, făină cît cuprinde.

Se freacă oul cu zahăr, se adaugă untul, amoniacul și făină cît cuprinde pentru a deveni o cocă potrivită pentru a fi întinsă. Se taie cu o formă specială sau cu cuțitul forme lunguiețe și se coc la foc slab.

56. PIȘCOTURI PENTRU ȘAMPANIE II

4 ouă, 300 g zahăr, 100 g ulei, 1 1/2 lingură cu amoniac, 500 g făină, vanilie.

Ouăle întregi se bat 20 minute cu zahărul, se adaugă uleiul și amoniacul, apoi făina. Se frămîntă bine cu mîna și se lasă la odihnit 30 minute.

Se întinde o foaie, se taie pișcoturi cu forme speciale, se pun într-o tavă unsă, se coc la foc potrivit, se scot calde.

57. BISCUIȚI CU CAFEA I

250 g zahăr, 3 ouă, 250 g făină, 1 lingură de nescafé, 2 linguri cu ulei.

Se bate zahărul cu ouăle întregi timp de 15 minute cu ajutorul unei furculițe, apoi se adaugă făina și nescafé-ul.

Se unge o tavă cu ulei și se repartizează pasta în mici grămăjoare cu spațiu între ele. Se lasă astfel toată noaptea și se coc a doua zi în cuptor, la foc slab, timp de 15 minute.

58. BISCUIȚI CU CAFEA II

150 g unt, 1/2 pahar cu vin alb, 2 linguri cu zahăr, făină cît cuprinde, 1 ceașcă cu esență de cafea, zahăr pudră.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă vinul, esența de cafea strecurată printr-un tifon și făină cît cuprinde pentru a se obține o pastă bună de întins. Se frămîntă bine, se întinde o foaie, din care se decupează biscuiții cu paharul sau cu formele speciale de biscuiți.

Se coc în tavă unsă și se pudrează calzi cu zahăr.

59. BISCUIȚI NISIPOȘI

250 g făină, 250 g zahăr, 2 linguri cu rom, 2 linguri cu nescafé, 2 ouă, 1 lingură cu unt.

Se încălzește cuptorul. Se amestecă făina, zahărul, romul și nescafé-ul, apoi ouăle și se întinde o foaie. Se unge tava cu unt și se așază diferite forme tăiate din această pastă, cu distanțe între ele. Se coc în cuptorul cald. Acești biscuiți se pot păstra mai multă vreme într-o cutie de metal.

60. BISCUIȚI CU NUCĂ ȘI CAFEA

100 g nuci curățate și tăiate, 1 lingură cu unt, 1/4 pahar cu cafea foarte concentrată, 8 linguri cu zahăr pudră, 2 ouă, 150 g făină, un praf de sare.

Se încălzește cuptorul, se amestecă zahărul, sarea și ouăle, apoi se adaugă făina puțin cîte puțin, cafeaua și nucile.

Se unge tava și se depune pasta în grămăjoare, care se coc la foc mijlociu.

Se scot biscuiții cu ajutorul unei spatule și se lasă să se răcească, de preferință pe un grătar.

61. BISCUIȚI CU ANASON

2 ouă, 100 g zahăr, 100 g făină, coajă de lămîie, anason sau nuci pisate (o jumătate de linguriță).

Se amestecă totul într-un castron, se freacă puțin, se toarnă o foaie subțire în tava unsă cu unt. Se dă la cuptor. După cîteva minute, se trage tava la gura cuptorului, se taie coca în felii lungi, care se răsucesc în spirală. Se dau din nou la cuptor, pentru a se rumeni puțin.

Se pot face din această compoziție și fursecuri care se toarnă cu linguriță în tavă.

62. BISCUIȚI CU CACAO

100 g unt, 80 g zahăr pudră, 1 ou, 180 g făină, 2 linguri cu cacao, coajă de lămîie.

Se freacă spumă untul cu zahărul, se adaugă oul bătut bine, făina, cacaua și coaja de lămîie.

Se frămîntă bine, se întinde o foaie subțire și se taie diverse forme. Se coc în tavă neunsă, la foc iute. Se pudrează cu zahăr.

63. BISCUIȚI CU CARTOFI

200 g cartofi, 200 g unt, 200 g zahăr, 1 praf de copt, 2 gălbenușuri, 500 g făină, vanilie, marmeladă.

Se fierb cartofii, se dau prin mașina de tocat, se amestecă cu celelalte produse, se frămîntă, se întinde o foaie nu prea groasă și se taie cu paharul. Se coc și se lipesc cîte două rotocoale cu marmeladă între ele.

64. BISCUIȚI „GINA"

2 ceșcuțe cu zahăr, 2 ceșcuțe cu ulei, 2 ouă, vanilie, coajă de lămîie, 1 linguriță rasă cu amoniac, făină cît cuprinde, zahăr pudră.

Se freacă gălbenușurile cu uleiul și zahărul ca la maionează, se adaugă amoniacul, vanilia, coaja de lămîie, albușurile spumă și făină cît trebuie pentru a rezulta o cocă moale, potrivită pentru întins o foaie. Se taie în diverse forme, care se coc în cuptor bine încins. Se pudrează calde.

65. BISCUIȚI PENTRU VIN

4 ouă, 1 pahar cu zahăr, 1 pahar cu ulei, 1 pahar cu nuci tăiate, 750 g făină, 1 praf de bicarbonat stins cu zeamă de lămîie.

În ordinea indicată se amestecă totul pînă se face o cocă din care se răsucesc două-trei rulouri, care se coc pe jumătate. Se scot din cuptor, se răcesc, se taie felii nu prea subțiri. Se pun din nou la cuptor pentru a se rumeni.

66. „PETITS BEURRES"

250 g făină, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 1/2 dl apă.

Se topește untul și se adaugă apa caldă, apoi zahărul și făina. Se frămîntă și se formează mici rulouri în formă de melci care se coc în tavă unsă.

67. BISCUIȚI „ARLECHIN"

1/2 kg făină, 1 praf de copt, 2 ouă, zahăr vanilat, 150 g zahăr pudră, 250 g unt sau margarină, marmeladă.
Glazura: 400 g zahăr pudră, 4 linguri cu suc de fructe, 4 linguri de apă.

Se face o pastă din cele sus-menționate. Se lasă 30 minute să se odihnească. Se întinde o foaie și se taie cu paharul mici rondele care se coc pe o tavă unsă 10—12 minute.

Se lipesc cîte 2 biscuiți cu marmeladă și se glasează cu două culori. Pentru glazură, se amestecă jumătate din zahăr cu sucul de fructe și cealaltă jumătate cu apă.

68. BISCUIȚI „SINA"

1 ou, 1 ceașcă cu ulei, 1 ceșcuță cu zahăr, vanilie, lămîie, 1/2 linguriță cu amoniac, făină cît cuprinde pentru a rezulta o cocă moale, zahăr pudră.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile, se toarnă uleiul încet, albușul spumă, făina, amoniacul, vanilia și coaja de lămîie.

Se unge tava cu unt. Se coc puțin (10 minute) la foc potrivit. Se tăvălesc în zahăr pudră.

69. BISCUIȚI „SONIA"

200 g unt, 1 pahar cu zahăr, 1 ou, făină cît cuprinde pentru a rezulta o cocă nu prea tare.

Se amestecă totul, se frămîntă bine, se întinde o foaie și se taie cu diferite forme.

Se coc la foc potrivit.

70. BISCUIȚI CU NUCĂ

4 ouă, 1 pahar mare cu zahăr, 1 1/2 pahar cu nuci pisate mai mare, 1 pahar cu făină, vanilie, coajă rasă de lămîie.

Se bat ouăle întregi cu zahărul, se adaugă nuca și făina amestecînd bine, apoi vanilia și coaja de lămîie.

Se toarnă compoziția într-o tavă unsă, se pune la foc potrivit și, cînd este aurie, se scoate și se taie caldă în pătrățele mici.

71. PASTĂ DE BISCUIȚI

3 ouă, 3 linguri cu apă, 150 g zahăr pudră, 1 pahar cu zahăr vanilat, 120 g făină, 1 praf de copt.

Se bat albușurile spumă cu apa. Se toarnă zahărul cu zahărul vanilat, se bat împreună și se adaugă gălbenușurile de ouă. Se cerne făina cu praful de copt și se adaugă la restul compoziției. Se frămîntă și se taie diverse forme de biscuiți, care se coc.

72. FURSECURI CU CREMĂ

150 g zahăr, 125 g făină, 2 1/2 linguri cu unt, 4 albușuri de ouă, 150 g nuci tăiate fin, 1 lingură cu nescafé.
Crema: 6 linguri rase cu unt, 2 linguri cu zahăr, 2 linguri cu nuci tăiate, 2 gălbenușuri.

Se separă albușurile de gălbenușuri. Se pun 2 albușuri deoparte și se bat pînă devin o spumă tare. Celelalte două albușuri se amestecă cu zahărul, făina, nucile, untul topit și nescafé-ul, apoi se adaugă delicat albușurile bătute spumă. Se unge o tavă cu unt, se presară cu făină și se dispun mici grămezi din pasta preparată. Se coc la foc potrivit.

Crema. Se bate untul spumă, se freacă gălbenușurile cu zahărul, apoi se toarnă peste unt, amestecînd bine în acest timp. Se adaugă nucile, apoi se unesc fursecurile două cîte două cu ajutorul acestei creme.

73. FURSECURI CU NUCI I

4 ouă, 150 g unt sau margarină, 1 praf de copt, 4 linguri cu zahăr, făină cît cuprinde, 4—5 nuci.

Se freacă ouăle cu grăsimea, se adaugă praful de copt, zahărul și atîta făină pînă se formează o cocă moale, din care se ia cu linguriță și se toarnă în tava unsă.

Se pun deasupra nuci tăiate mărunt.

Se coc la foc iute.

74. FURSECURI CU NUCI II

140 g unt, 1 ou, 70 g zahăr pudră, 60 g nuci pisate, 170 g făină, coajă de lămîie și 1 linguriță cu zeamă de lămîie.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă nucile, făina, oul și lămîia. Se întinde o foaie și se taie în formele dorite.

Se coc la foc iute.

75. FURSECURI CU LĂMÎIE

200 g unt, 1 gălbenuș, 4 linguri cu zahăr, 1 lămîie, făină cît cuprinde, dulceață.

Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușul, zahărul, zeama și coaja rasă de lămîie, făina, pînă devine o cocă moale.

Se întinde o foaie de 1 cm grosime și se taie în diferite forme.

Se coc la foc aproape iute și se lipesc cu dulceață.

vîrtos. Se întinde o foaie potrivit de groasă, se taie în diferite forme, se ung cu albuș și se presară cu zahăr și migdale tăiate sau nuci.

Se coc în tava unsă.

83. FURSECURI DELICIOASE

I. 80 g făină, 80 g unt, 40 g alune sau nuci măcinate, 40 g zahăr vanilat, 2 gălbenușuri.
II. 2 albușuri, 140 g zahăr vanilat, 140 g nuci sau migdale.

Se frămîntă o cocă din cele indicate la nr. I, se întinde o foaie și se taie cu un pahar mic.

Deasupra lor se așază compoziția de la nr. II, care s-a bătut spumă. Se coc la foc iute.

84. FURSECURI UMPLUTE

250 g unt sau margarină, 4 linguri cu zahăr, 2 gălbenușuri, bicarbonat (un vîrf de cuțit), 2 linguri cu apă, 500 g făină, sare, gem, 300 g zahăr pudră.

Untul se freacă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, puțină sare, bicarbonat, apa și făina. Se frămîntă, se întinde o foaie subțire și se taie cu un pahar de lichior.

Cele 2 albușuri se bat cu 300 g zahăr pudră și cu această spumă se ung formele mici, rotunde de cocă.

Se dau la cuptorul încins, dar mic. Se coc puțin. Se scot, se ung cu gem pe dosul lor și se lipesc cîte două.

85. FURSECURI CU ȘERBET

400 g unt, 600 g făină, 500 g zahăr pudră, 7 ouă, 6 albușuri, 300 g gem, 250 g șerbet (vezi Cap. VIII).

Se freacă untul, se pune zahărul pudră, se freacă, se adaugă cele 7 ouă întregi și albușurile spumă. Se amestecă toate, adăugîndu-se făina, pînă devin o pastă omogenă.

Se iau cu linguriță, se așază pe tavă în rînduri cu distanță între ele. Se coc la foc potrivit.

Se lipesc cîte două cu gem și se garnisesc cu șerbet.

86. FURSECURI BAVAREZE

250 g făină, 75 g zahăr, 2 pachete cu zahăr vanilat, 1 ou, 125 g margarină, zahăr pudră.

Se prepară o cocă din cele de mai sus, se întinde o foaie groasă de 1 cm și se taie în diferite forme.

Se coc la foc potrivit și se pudrează calde.

87. PICROMIGDALE

6 albușuri, 300 g zahăr, 200 g nuci, 30 g făină, 10 picături de esență de migdale, 1 pachețel cu zahăr vanilat, 20 g zahăr pudră, marmeladă (cremă de cacao).

Se dau nucile prin mașină, se amestecă cu zahărul, se adaugă albușurile nebătute și se încălzește compoziția pe mașină. Se adaugă zahărul vanilat, esența de migdale și făina.

Se îmbracă o formă în hîrtie și cu ajutorul unui cornet se toarnă grămăjoare rotunde.

Se presară cu zahăr pudră, se coc la foc potrivit. Se udă hîrtia pe dos și apoi se dezlipesc picromigdalele. Se pot lipi cîte două cu marmeladă sau cremă de cacao.

88. PICROMIGDALE CU CREMĂ

10 ouă, 400 g nuci măcinate (puțin prăjite), 500 g zahăr.

Blatul. Se bat albușurile tari, se toarnă în ploaie zahărul, apoi nucile. Se coc două blaturi din această compoziție, se unge tava foarte bine cu ulei, se îmbracă cu pergament pe pereți, se unge și pergamentul cu ulei și se toarnă jumătate din compoziție. Cealaltă jumătate se dă la rece și se coace rîndul al doilea pe pergament nou și uns. Focul să fie moale, iar ele să devină ușor cafenii la culoare. Se scot din cuptor cînd sînt ușor moi. Pergamentul se scoate imediat.

Crema. Cele 10 gălbenușuri se amestecă cu **250 grame de zahăr pudră, 3 linguri cu făină** (cu vîrf), **4 prafuri de vanilie și 500 grame de lapte** fiert și răcit. Se pun la fiert pe tablă la foc mic, amestecînd mereu. Cînd se îngroașă ca o mămăligă, se dă la rece. Între timp se freacă spumă **400 grame de unt** și treptat se toarnă peste el crema de mai sus.

Se umplu blaturile, se dau la rece și a doua zi se taie dreptunghiuri ca napolitanele.

89. BEZELE CU CAFEA

2 albușuri de ou, 100 g zahăr pudră, 1 linguriță cu ulei, 1 linguriță cu făină, 1 linguriță cu nescafé, 1 linguriță cu apă.

Se încălzește cuptorul la o temperatură mică, se unge o formă cu ulei și se presară cu făină.

Se bat albușurile spumă foarte tare, se adaugă zahărul în ploaie și nescafé-ul diluat într-o linguriță cu apă.

Cu ajutorul a două linguriță se pun mici grămăjoare pe tavă și se coc în cuptor 40—50 minute, la foc foarte mic.

90. BEZELE DE CIOCOLATĂ

2 albușuri, 140 g zahăr pudră, 1 praf de vanilie, 100 g cacao, 100 g migdale (sîmburi de caise).

Se bat albușurile cu zahărul timp de 20 minute, se adaugă vanilia, cacaua și migdalele pisate. Se bat bine toate acestea, apoi se toarnă în tava unsă și îmbrăcată în hîrtie mici grămăjoare cu linguriță sau cu șprițul. Se coc la foc moale și se scot de pe hîrtie numai cînd s-au răcit.

91. BEZELE I

6 albușuri, 6 ceșcuțe de cafea pline cu zahăr pudră, 1 praf de vanilie, zeama de la un sfert de lămîie.

Cele indicate mai sus se pun într-un vas pe marginea aragazului și se bat bine pînă devin o spumă foarte tare. Din acest amestec se ia cu linguriță (sau cu șprițul) și se pun grămăjoare în tava unsă și îmbrăcată în hîrtie. Se coc la foc mic.

92 BEZELE II

4 albușuri, 250 g zahăr pudră.

Se bat albușurile pe marginea mașinii, se adaugă și zahărul și se bat din nou pînă se întăresc bine.

Se unge o tavă cu unt, se presară cu făină, se așază bezelele cu cornetul sau cu linguriță, la distanță unele de altele, pentru că ele cresc la copt.

Se coc la foc foarte moale circa 30 de minute, avînd grijă să nu se îngălbenească.

După ce s-au răcorit puțin, se scot de pe tavă cu ajutorul unui cuțit.

93. BEZELE CU NUCI

6 albușuri, 250 g zahăr, 10—12 nuci.

Albușurile împreună cu zahărul se bat într-un vas pe marginea mașinii, pînă cînd spuma nu cade din vas atunci cînd îl întoarcem cu gura în jos.

În tavă se întinde o foaie de pergament unsă cu unt, peste care se așază grămăjoare cu distanțe între ele, cu ajutorul unui cornet, iar deasupra se pune cîte o bucățică de nucă.

Se coc la foc moale și se desprind de pe hîrtie cînd s-au răcit.

94. PESMEȚI MELCI

4 ouă, 4 linguri cu zahăr, 4 linguri cu unt, un praf de sare, coajă de lămîie, făină cît cuprinde, nuci, zahăr pudră.

Se amestecă totul, se adaugă atîta făină cît este necesar ca să se întindă o foaie, se presară pe ea zahăr și cîteva nuci pisate, se rulează, apoi se taie felii care trebuie să fie ca melcii.

Se presară făină pe tavă, se așază melcii și se coc la foc potrivit. Se pudrează calzi.

95. PESMEȚI CU SMÎNTÎNĂ

2 pahare cu făină, 1 ou, 50 g unt, 1/2 pahar cu smîntînă, 1/2 pahar cu zahăr, 1 praf de copt, zahăr pudră.

Se amestecă totul bine, se întinde o foaie, se taie cu paharul înmuiat în făină rotocoale subțiri sau alte forme, după preferință. Se coc la foc iute. Se pudrează imediat ce se scot din cuptor.

96. PESMEȚI „MAGDA"

250 g făină, 150 g unt, 3 linguri cu apă caldă, coajă de lămîie, vanilie, zahăr pudră.

Se frămîntă un aluat din făină, unt, apă caldă, se adaugă coajă rasă de lămîie și un praf de vanilie. Se întinde o foaie de circa o jumătate de centimetru și se decupează diferite figuri cu ajutorul formelor de metal. Se coc la foc potrivit. Se pudrează din abundență.

97. PESMEȚI CU MIGDALE I

1 pahar cu unt topit, 1 pahar cu zahăr pudră, 1 pahar cu făină, 1 pahar cu migdale rișnite, 1 ou, 1 gălbenuș de ou.

Se frămîntă făina cu unt topit, se adaugă zahărul, oul și migdalele, se întinde un aluat pe o planșetă presărată cu făină și se taie rondele cu un pahar mic. Se ung cu gălbenușul de ou, se presară cu zahăr tos și se coc pe tavă unsă, așezate la distanță, căci se lățesc la căldură.

98. PESMEȚI CU MIGDALE II

250 g unt, 125 g zahăr, 3 gălbenușuri, 350 g făină, migdale, vișine din dulceață.

Se freacă untul spumă, se adaugă apoi zahărul și gălbenușurile. Se amestecă cu făina și se face un aluat potrivit de tare. Se formează un sul gros și se taie felii cît un deget. Din acestea se fac turtițe care se trec prin albuș bătut, prin zahăr tos și migdale sfărîmate.

La fiecare se face o adîncitură apăsînd cu degetul mijlociu, se pun pe tavă presărată cu făină și la foc potrivit. În fiecare adîncitură se pune o boabă de dulceață.

99. PESMEȚI CU CONIAC

2 ceșcuțe de cafea cu smîntînă, 1/2 linguriță cu bicarbonat, 2 linguriițe cu zahăr pudră, 1 linguriță cu coniac, 250 g făină.

Se cerne făină pe planșetă, iar la mijloc se pun toate ingredientele de mai sus și se frămîntă o cocă, se întinde o

foaie și se taie cu diferite forme de pesmeți, care se coc pe o tavă unsă cu unt și presărată cu făină.

100. PESMEȚI PENTRU CEAI

140 g unt, 70 g zahăr, 2 gălbenușuri, 200 g făină, vanilie.

Se freacă untul cu zahărul vanilat, se adaugă gălbenușurile și făina pînă se obține o cocă moale, din care se fac pesmeți rotunzi, tăiați cu paharul. Se coc la foc iute.

101. PESMEȚI ECONOMICI I

1 ou, 3 linguri cu zahăr pudră, 1 păhărel cu rom, 2 linguri cu unt proaspăt, 1 gălbenuș răscopt, făină cît cuprinde.

Se sparge oul într-un castron, se freacă împreună cu zahărul, romul, untul și gălbenușul răscopt timp de 15 minute. Se pune făină atît cît cuprinde pentru a deveni o cocă vîrtoasă. Se frămîntă bine, se întinde o foaie și se taie pesmeți cu ajutorul formelor speciale. Se coc în tavă unsă la foc potrivit.

102. PESMEȚI ECONOMICI II

2—3 linguri cu unt topit, 2—3 linguri cu zahăr, 1 ou, făină cît cuprinde, coajă rasă de lămîie, gem.

Se face un aluat, se întinde o foaie subțire, se taie cu paharul, se coc și se lipesc cîte două cu gem la mijloc.

103 PESMEȚI CU IAURT I

1/4 l iaurt, 250 g zahăr, 2 linguri cu unt, 1/2 linguriță cu bicarbonat, coajă de lămîie, făină cît cuprinde.

Se amestecă iaurtul cu zahărul, cu untul ținut la cald, bicarbonatul, coaja de lămîie și atîta făină cît cuprinde pentru a rezulta o cocă tare, care se întinde cu vergeaua pînă devine subțire. Se taie în diverse forme și se coc pe tavă unsă la foc potrivit. Se servesc la ceai.

104. PESMEȚI CU IAURT II

1 pahar cu iaurt, 2 linguri cu ulei, 1 lingură cu zahăr, 1 linguriță cu bicarbonat, făină.

Se bate iaurtul cu uleiul și zahărul pînă se face o cremă. Se adaugă bicarbonatul și făina cît cuprinde pentru un aluat mai moale. Se întinde o foaie groasă de 1/2 cm, se taie forme rotunde, se pun pe tavă și se coc la foc potrivit.

105. PESMEȚI „CARȚI DE JOC"

4—5 linguri cu făină plus cît se cere, 140 g unt, 1 ou, 140 g zahăr, 3 linguri cu caimac, 1/2 lămîie stoarsă și rasă, stafide.

Se pune făina pe masă, se face loc la mijloc, unde se pun untul, oul etc. Se frămîntă bine, se adaugă făină cît se cere, se lucrează repede.

Se întinde o foaie nu prea groasă, se taie cu cuțitul drept-unghiuri, se așază pe o tavă cu făină, se ung cu gălbenuș, se așază stafide ca pe cărțile de joc. Se coc la foc potrivit.

106. PESMEȚI DE KARLSBAD

250 g făină, 160 g unt, 80 g zahăr, 4 gălbenușuri răscoapte date prin sită, 2 gălbenușuri crude, coajă rasă de lămîie, migdale, zahăr tos pentru presărat.

Se face un aluat din cele de mai sus, se lucrează repede, se adună în formă de minge și se dă la rece o oră. Se întinde o foaie groasă de 1 cm, se taie cu un pahar mare, apoi cu unul mai mic, astfel ca să obținem inele.

Se așază cu grijă pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și migdale tăiate.

Se coc la foc moale.

107. PESMEȚI CU LĂMÎIE

160 g făină, 140 g unt, 140 g zahăr vanilat, 5 gălbenușuri răscoapte trecute prin sită, 1 lămîie rasă și stoarsă, gem.

Se face un aluat din cele de mai sus, se întinde o foaie de jumătate deget grosime și se taie forme rotunde, care se coc la foc potrivit.

Cînd se scot din cuptor se presară cu zahăr vanilat și se lipesc cîte două cu gem sau cremă de ciocolată.

108. ȚIGLE GLASATE CU CAFEA

125 g făină, 125 g zahăr, 180 g smîntînă de la lapte, 4 albușuri de ou, 1 lingură cu unt.
Glazura: 6 linguri cu zahăr tos, 4 linguri cu cafea foarte concentrată.

Se încălzește cuptorul în prealabil. Se amestecă zahărul, făina și smîntîna păstrată de la laptele fiert, apoi se încorporează și albușurile spumă. Se amestecă totul foarte delicat. Se unge tava cu unt și se așază mici grămezi de pastă cu distanță între ele, apoi se dau la cuptor.

În acest timp se prepară glazura, umezind zahărul cu cafea. Se întinde peste țiglele coapte și se pune tava la gura cuptorului stins, dar cald încă, pentru a se usca.

109. ȚIGLE

300 g alune, migdale sau nuci tăiate fin, 250 g zahăr tos, 75 g făină, 25 g unt, 5 ouă, vanilie praf, sare.

Se amestecă făina cu zahărul și alunele. Separat se bat ouăle cu sare, apoi se toarnă cîte puțin în compoziție. Se adaugă untul topit și praful de vanilie.

Pe o tavă se toarnă cu lingura mici grămăjoare care se aplatizează cu o furculiță. Se țin circa 10 minute la cuptor fierbinte, se scot repede cu un cuțit lat și se așază cu mîna pe o vergea. Răcindu-se, iau forma îndoită și vor semăna cu niște țigle. Se pot păstra o lună într-o cutie de metal.

110. ȚIGLE CU MIGDALE

100 g zahăr pudră vanilat, 50 g făină, 50 g unt, 40 g migdale (sîmburi de caise), 2 albușuri de ou.

Se bat împreună timp de trei sau patru minute zahărul și albușurile de ou, se adaugă făina, untul topit și migdalele tăiate subțiri. Pasta trebuie lucrată rapid.

Se unge o tavă cu unt și se presară cu făină, apoi se dispun mici grămezi de pastă cu ajutorul unei linguriță de cafea.

Se dau la cuptor bine încins patru sau cinci minute.

Se scot cu ajutorul unui cuțit și se așază pe un sucitor de foi de plăcintă, pe care ele vor lua forma unor țigle odată cu răcirea lor.

111. PĂLĂRIOARE

3 ouă, 1 pahar cu lapte, 1 pahar cu unt topit sau margarină, 3 linguriţe cu zahăr pudră, drojdie de bere cît o nucă, făină, sare, vișine din dulceață.

Se topește drojdia în lapte cald și se amestecă totul cu făină cît cuprinde ca să rezulte o cocă moale.

Se întinde o foaie groasă de 1 cm, se taie cu un pahar de vin și cu unul de țuică, se așază cîte două forme una peste alta (una mare și una mică), se apasă cu degetul mare pe mijloc, se ung cu un ou bătut și în jurul adînciturii formate de deget se pun la distanțe egale cîte 3 boabe de vișine din dulceață.

Se coc pe tava unsă, la foc potrivit.

112. CORNETE

200 g zahăr, 100 g făină, 4 ouă, 1 praf de vanilie, frișcă.

Se amestecă totul, se întinde o foaie, se taie cu păhărelul. Se coc în tavă, se rulează pe deget în formă de cornet cînd sînt fierbinți.

Se umplu cu frișcă sau cremă.

113. STELE CU SCORȚIȘOARĂ

250 g făină, 100 g nuci, 100 g unt, 1 linguriță cu cacao, 1 linguriță cu scorțișoară, 100 g zahăr, zahăr pudră

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă cacaua, nucile măcinate, apoi făina și scorțișoara.

Se întinde o foaie și se taie în pătrate care se presează în forme mici de tarte (numai pînă la jumătatea formei).

Se coc cîteva minute la foc potrivit.

Se pudrează și se așază pe platou cu fața în jos, avînd astfel aspectul unor stele.

114. INELE CU NUCI

125 g unt, 2 linguri cu zahăr pudră, 1 linguriță cu zeamă de lămîie, 2 ouă, 150 g făină, 1 pahărel cu nuci pisate și amestecate cu zahăr.

Se amestecă untul cu zahărul pudră, zeama de lămîie, se freacă bine, se adaugă cele 2 gălbenușuri de ouă, se freacă bine din nou, apoi se pune și făina.

Dacă este timp, e bine să fie dată la rece o oră, după care se întinde un strat de cocă foarte subțire, se taie cu paharul de vin forme rotunde, iar cu un pahar de țuică se taie mijlocul acestora. Aceste inele se ung cu un albuș bătut spumă și se tăvălesc în nuci cu zahăr. Se coc puțin ca să rămînă de culoare deschisă.

115. INELE CU CIREȘE

Pasta: 1/4 l apă, 3 linguri cu ulei, sare, 150 g făină, 4—5 ouă.

Crema: 1/2 l frișcă, 250 g cireșe uscate.

Se fierb apa, uleiul și sarea, se toarnă făina cernută, se freacă pînă ce pasta se desprinde de pe vas și formează un bulgăre. Se retrage de pe foc și se adaugă ouăle. Pe o tavă unsă și pudrată cu făină se așază pasta în formă de inele.

Se coc 30 de minute la foc mijlociu (cuptor preîncălzit).

Se taie inelele în două în sens orizontal, se ung cu frișcă amestecată cu cireșele. Deasupra se pune partea de sus a inelului.

116. OCHELARI CU CIREȘE

75 g unt, 125 g zahăr pudră, 250 g făină, 1 pachet cu zahăr vanilat, 1 praf de copt, cireșe din dulceață, 1 lingură cu rom, 1 ou.

Se freacă untul spumă, împreună cu zahărul, zahărul vanilat, oul și romul. Se adaugă făina și praful de copt cernute. Se lasă să se odihnească.

Pe o planșetă înfăinată se întinde o parte din pastă cît se poate de subțire, se taie cu un păhărel mici rondele, iar din restul pastei se formează pe fiecare o spirală cu gaură la mijloc. Se coc la foc moderat 20 de minute.

Se garnisesc în centru cu cireșe din dulceață.

117. PALEURI IEFTINE

2 ouă, 2 ceşcuţe de cafea cu zahăr pudră, coajă rasă de la 1 lămîie, 2 ceşcuţe cu ulei, 2 ceşcuţe cu făină, 50 g stafide, 1 linguriţă cu cacao (facultativ).

Se freacă 5 minute ouăle întregi cu zahărul şi coaja rasă de la o lămîie, se adaugă cu linguriţa uleiul, după fiecare linguriţă frecîndu-se cîte puţin, apoi făina şi stafidele.

Dacă timpul vă permite, se poate amesteca o mică parte din această pastă împreună cu o linguriţă de cacao, separat, în alt vas.

În tava neunsă, se toarnă cu linguriţa mici grămăjoare la distanţe de 2—3 cm, iar deasupra se ornează cu puţină pastă brună cu cacao.

Se coc la foc iute 10 minute, concomitent, în două tăvi suprapuse.

Din această compoziţie rezultă aproximativ 60 paleuri. Se scot fierbinţi din tavă, cu ajutorul unui cuţit lat.

118. CORNULEŢE CU CREMĂ DE NUCI

1 pahar cu unt, 1 pahar cu smîntînă, 2 pahare cu făină, 1 gălbenuş de ouă, un praf de sare.
Crema: 1 pahar cu nuci, 1 albuş, 1 pahar cu zahăr pudră, 2 linguriţe cu rom, coajă rasă de lămîie.

Se face o cocă din cele de mai sus, se frămîntă repede, se lasă să se odihnească 30 minute, se întinde o foaie, se taie în pătrate şi se umplu cu următoarea cremă: se pisează nucile, se amestecă cu zahărul, coaja de lămîie şi albuşul bătut spumă.

Se dă formă cornuleţelor şi se coc în tavă unsă la foc potrivit.

Se tăvălesc calde prin zahăr pudră.

119. MARŢIPAN

250 g zahăr, 250 g miere, 500 g făină, 2 ouă, 1 lingură cu scorţişoară, 1 linguriţă de cuişoare pisate, coajă de portocală, nuci.

Se opăreşte zahărul cu mierea clocotită. Se amestecă şi se adaugă făina. Cînd aluatul s-a răcit, se pun ouăle şi restul

ingredientelor. Se frămîntă bine, se întinde o foaie grosuţă, se taie forme diferite şi se coc în tavă unsă.

120. „NEC PLUS ULTRA"

280 g făină, 200 g unt, 3 gălbenuşuri, 80 g zahăr, 1 praf de vanilie.

Se frămîntă o cocă din cele de mai sus şi se întinde o foaie subţire, care se taie cu pahare mici, peste care se aşază o bezea bătută bine din: **3 albuşuri, 350 g zahăr, 3 linguriţe cu oţet.**

Se coc cîteva minute la foc foarte mic, cu uşa cuptorului puţin deschisă.

III. BUDINCI – SUFLEURI

121. BUDINCĂ RAPIDĂ

4 linguri cu făină, 2 ouă, unt (cît o nucă), 4 linguriţe cu zahăr, 1 ceaşcă cu lapte îndulcit, dulceaţă de vişine.

Se face un amestec din făină, ouă şi unt, pînă se obţine o pastă moale.

Se toarnă pasta într-un vas uns cu unt, iar peste ea se varsă laptele îndulcit.

Se coace 20 minute la foc potrivit.

Se serveşte cu dulceaţă de vişine.

122. BUDINCĂ DIN BRÎNZĂ DE VACI

200 g brînză de vaci, 125 g zahăr, 2 linguri cu făină, 2 ouă, sare, coajă de lămîie, dulceaţă.

Se amestecă brînza cu zahărul, apoi făina şi celelalte. Se bat ouăle ca pentru omletă cu puţină sare şi se amestecă totul.

Se coace la cuptor într-o formă unsă cu unt.

Se poate servi cu dulceaţă.

123. BUDINCĂ CU MERE I

2—3 mere, 3 ouă, 3 linguri cu zahăr, 3 linguri cu făină, 1/2 l lapte vanilat, 1 linguriţă de cacao sau marmeladă şi nuci tăiate.

Se curăţă merele de coajă, se taie în felii şi se aşază într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Peste ele se presară puţin zahăr. Se dau la cuptor cîteva minute.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul, făina şi laptele vanilat. Această compoziţie se toarnă peste merele coapte şi se dă din nou la cuptor.

Se bat albuşurile spumă şi se amestecă fie cu puţină cacao, fie cu marmeladă amestecată cu cîteva nuci tăiate fin.

Peste compoziţia care s-a copt se toarnă aceste albuşuri şi se dă din nou la cuptor cîteva minute.

Se răstoarnă şi se taie în felii ca tortul.

124. BUDINCĂ CU MERE II

1 lingură cu unt, 1 lingură cu făină, 1/2 l lapte, 1 ou, 1 lingură cu rom, 3—4 mere dulci, vanilie, zahăr pudră, scorţişoară.

Untul, împreună cu făina, se rumenesc pe foc mic, pînă se îngălbenesc, se toarnă cîte puţin lapte fiert în prealabil cu vanilie, pînă se încorporează tot. Cînd s-a răcit, se adaugă un gălbenuş de ou, romul şi albuşul bătut spumă.

Se curăţă merele de coajă şi sîmburi, se taie în sferturi şi se aşază în formă de stea într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet.

Se coc merele întîi singure, apoi se toarnă compoziţia peste ele şi se coace din nou pînă se rumeneşte. Se răstoarnă pe platou şi se pudrează cu zahăr şi scorţişoară.

125. BUDINCĂ CU MERE III

1 kg mere, 100 g zahăr, 50 g unt, 50 g pesmet, 25 g stafide, 2 ouă.

Se curăţă merele, se dau prin răzătoare, gălbenuşurile se freacă cu zahăr, iar albuşurile se bat spumă.

Se amestecă merele rase împreună cu ouăle preparate, la care se adaugă pesmetul şi stafidele spălate. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se coace mai întîi la cuptor tare, apoi la potrivit.

126. BUDINCĂ DE GRIŞ CU MERE

1 kg mere, 100 g unt, 150 g zahăr tos, 3 cești de lapte îndulcit, 6 linguri cu griş, 3 ouă.

Se curăță 1 kg mere și se taie în sferturi. Într-o cratiță se pun untul și zahărul tos, iar peste ele se așază sferturile de mere. Se dau la cuptor pînă în momentul în care zeama începe să se caramelizeze. Se scot și se dau la o parte.

Se fierbe laptele îndulcit după gust și cu un pic de sare. Cînd clocotește, se toarnă grișul în ploaie. După ce a fiert, se dă deoparte și, cînd s-a răcorit, se adaugă pe rînd cele trei ouă.

Se bate puțin compoziția, se toarnă peste merele coapte și se dă din nou la cuptor, la foc potrivit, pînă se rumenește budinca de griș. Cînd este gata, se răstoarnă pe un platou, astfel încît merele să fie deasupra budincii ca o garnitură. Se poate servi și cu sirop de fructe.

127. BUDINCĂ DE OREZ CU MERE

1 litru de lapte, 1 ceașcă cu orez, 4 linguri cu zahăr, coajă de lămîie, 1 lingură cu unt sau ulei, 5—6 mere curățate, rase și stoarse, scorțișoară, 2 linguri cu zahăr, facultativ 2 ouă.

Se spală orezul, se dă cîteva clocote în apă, apoi se fierbe în lapte cu coaja rasă de lămîie; la urmă se adaugă cele 4 linguri de zahăr.

Jumătate din orez se toarnă într-o formă unsă cu unt sau ulei, se așază deasupra merele rase, stoarse și amestecate cu zahăr și scorțișoară, apoi se acoperă cu cealaltă jumătate de orez și se dă la cuptor pînă se rumenește puțin deasupra. Facultativ, se pot adăuga 2 ouă în orez, după ce s-a răcit și înainte de a-l pune la cuptor.

128. BUDINCĂ CU ZEAMIL

1/2 l lapte, 80 g zeamil, 1 lingură cu unt, 60 g zahăr, 2 ouă, un praf de sare, dulceață.

Se fierbe laptele, la care se adaugă zahărul și untul. Separat, se dizolvă zeamilul în puțin lapte sau apă rece și se toarnă peste lapte, frecîndu-se mereu pînă se îngroașă.

Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile și la sfîrșit albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă înaltă unsă cu unt și se pune într-o baie de apă pe foc circa 45 minute.

Se răstoarnă pe un platou și se servește fierbinte, garnisită cu dulceață.

129. BUDINCĂ DE ZMEURĂ

600 ml suc de zmeură, 200 g zahăr, 50 g unt, 150 g migdale sau nuci, 100 g franzelă înmuiată în lapte, 4 ouă.

Se strecoară printr-un tifon atîta zmeură pînă se obțin 600 ml de suc, care se fierbe cu zahărul pînă se leagă bine. Se freacă untul spumă, se adaugă migdalele sau nucile tăiate în lung, franzela înmuiată în lapte, gălbenușurile, siropul răcit și albușurile spumă.

Se coace în formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, la foc potrivit. Se poate folosi sirop din comerț.

130. BUDINCĂ DE SMOCHINE

500 g smochine, 8 ouă, 300 g zahăr, franzelă, lapte.

Se taie smochinele în felii subțiri, se freacă zahărul cu gălbenușurile și se adaugă 2—3 felii de franzelă înmuiată în lapte. Se adaugă smochinele, iar albușul bătut spumă se încorporează ușor.

Se arde zahăr pe fundul unei forme, se tapetează cînd acesta s-a topit și se toarnă compoziția fierbînd-o la bain-Marie.

131. BUDINCĂ DE FRUCTE

12 mere mijlocii, 120 g zahăr pudră, 3 ouă, 1 linguriță de coniac, 20 migdale, 10 nuci, 10 cireșe glasate tăiate, 1/2 borcan cu gem de caise, cîte un sfert de pară fiartă în sirop pentru fiecare persoană, 3 bucăți de ananas din compot, biscuiți sau fursecuri pentru ornat.

Merele tăiate în felii subțiri se lasă să se macereze împreună cu zahărul timp de o oră, apoi se fierb pînă se obține o marmeladă groasă. Se adaugă gemul de caise și, cînd s-a răcorit această pastă se pun cele 3 ouă bătute ca la omletă și coniacul.

Această compoziție se toarnă într-o formă unsă bine cu unt și se fierbe la bain-Marie în cuptor; cînd compoziția rezistă bine la presiunea degetului, înseamnă că este gata.

Se scoate forma din cuptor și se ține la cald.

În timp ce compoziția este la cuptor, se taie nucile în patru sau în opt, migdalele se curăță și se rumenesc, se taie ananasul în felii, perele se fierb și se taie în lungime, iar cireșele în jumătăți. Se iau siropul din cutia de ananas și cel în care au fiert perele și se pun la foc pînă se îngroașă.

În momentul cînd se servește, se răstoarnă compoziția pe o farfurie rotundă. Fructele se înmoaie în sirop și se așază în mijlocul compoziției.

Se servește călduță, garnisită cu biscuiți sau fursecuri.

132. SUFLEU DE MERE

1 kg mere, 200—300 g zahăr, 4 albușuri de ou, 4 linguri cu zahăr vanilat.

Se curăță merele în timp ce fierbe zahărul (cantitatea variază după gradul de dulceață a merelor) într-un litru de apă. După ce s-a legat, se adaugă merele tăiate felii și se fierb bine, apoi se așază într-un vas de Jena numai fructele, fără sirop, iar deasupra se acoperă în formă de piramidă cu albușurile bătute spumă împreună cu zahărul vanilat.

Se dau la cuptor 15—20 minute.

133. SUFLEU DE CAFEA I

4 ouă, 125 g zahăr, 100 g cacao, 1 lingură de cafea tare, 1 lingură cu făină.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, apoi cu făina, cacaua și cafeaua strecurată. La urmă se încorporează albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace 15 minute la foc potrivit.

134. SUFLEU DE CAFEA II

8 linguri rase cu făină, 10 linguri cu unt, 6 linguri cu zahăr pudră, 1/2 l lapte, 5 ouă, 1 lingură de cafea tare sau nescafé.

Se pune untul să se înmoaie într-un vas, se adaugă făina și se lasă să fiarbă cîteva minute amestecînd cu o lingură de lemn. Se adaugă laptele rece dintr-o dată și se freacă

mereu pînă cînd compoziția se îngroașă. Se lasă să fiarbă 2 minute și se ia de pe foc. Se adaugă cafeaua cu zahărul, apoi gălbenușurile, cu care se freacă foarte bine. Se bat albușurile spumă și se încorporează delicat în compoziție. Se unge o formă cu unt și se umple pe jumătate cu crema preparată, pentru a-i da posibilitatea să crească. Se servește foarte fierbinte.

135. SUFLEU DE CAFEA III

6 linguri cu făină, 6 linguri cu zahăr, 3/4 l lapte, 6 ouă, 2 linguri cu unt, 1 lingură cu nescafé, zahăr pudră.

Se încălzește cuptorul.

Într-un vas se pun făina și zahărul și se dizolvă cu laptele amestecat cu nescafé-ul. Se bat ouăle ca pentru omletă și se adaugă în compoziție. Se unge o formă cu unt și se varsă pasta, peste care se așază untul tăiat în mici bucățele.

Se coace în cuptorul încălzit dinainte și se pudrează de-îndată ce s-a scos din cuptor.

136. SUFLEU MOCA GLASAT

3 gălbenușuri, 1 ou, 150 g zahăr, 400 g frișcă, 2 linguri cu nescafé.

Se pun într-un vas oul, gălbenușurile și zahărul, care se bat pe foc foarte mic pînă cînd își dublează volumul. Se retrage crema obținută de pe foc și se continuă să se bată pînă se răcește, apoi se freacă bine împreună cu nescafé-ul. După ce s-a răcit, se încorporează și frișca. Se toarnă într-o formă rotundă și se dă la frigider pînă se întărește.

137. SUFLEU DE CASTANE

500 g castane (sau 1 borcan cu piure de castane), 1/4 l lapte, 100 g zahăr, 4 ouă, vanilie, zahăr pudră.

Se fierb castanele în lapte vanilat și se pasează prin sită. Se adaugă la acest piure zahărul și se freacă bine. Se retrage de pe foc, se adaugă gălbenușurile și apoi albușurile bătute

spumă. Se varsă într-o formă unsă cu unt și se coace la foc foarte mic.

Se poate servi cald sau rece.

Se pudrează cu zahăr înainte de a fi servit.

IV. DULCIURI RAPIDE CU IAURT

138. IAURT CU CAISE

1 cutie mică cu compot de caise, 2 borcane cu iaurt, 4 linguri cu zahăr pudră, 1—2 linguri cu coniac.

Se amestecă zahărul cu iaurtul și cîteva caise, avînd grijă să nu le rupem, și se stropește compoziția cu coniac.

Se păstrează cîteva jumătăți de caise pentru a garnisi pe deasupra.

139. ȘARLOTĂ DE IAURT

2 borcane cu iaurt, 2—3 linguri cu zahăr, 2 linguri cu gem, 4 foi de gelatină.

Se taie gelatina bucățele și se pune în puțină apă pentru a se dizolva. Se bate cu telul iaurtul cu zahărul și se adaugă gemul, apoi gelatina dizolvată și strecurată.

Se amestecă și se dă la rece.

140. PORTOCALE CU IAURT

1 portocală, 2 borcane cu iaurt, 4 linguri cu zahăr pudră, rom.

Se amestecă iaurtul cu zahărul, apoi cu portocala tăiată în bucățele. Se stropește cu rom.

141. IAURT CU CAFEA

1 borcan cu iaurt, același borcan plin cu cafea filtru sau nescafé, 2 linguri cu zahăr.

Se prepară o cafea filtru sau un nescafé și se adaugă la un borcan cu iaurt îndulcit cu două linguri de zahăr.
Se servește cu biscuiți sau fursecuri.

142. IAURT CU CĂPȘUNE

1 borcan cu iaurt, același borcan plin cu căpșune, 3 linguri cu zahăr, 2 linguri cu rom.

Se amestecă iaurtul cu zahărul, se adaugă căpșunele bine spălate și se stropește cu rom.

143. IAURT CU NESCAFÉ

4 borcane cu iaurt, 100 g zahăr, 1 lingură cu smîntînă, 1 lingură cu nescafé.

Se toarnă iaurtul într-un vas și se bate bine. Apoi se adaugă smîntîna, zahărul și cafeaua. Se amestecă bine și se toarnă în cupe mici care se pun la rece.

144. PRĂJITURĂ „MAGA"

300 g făină, 8 linguri cu zahăr, 2 linguri cu iaurt, 8 linguri cu ulei, 1 linguriță cu bicarbonat dizolvat în oțet sau lămîie, făină cît cuprinde ca să rezulte o cocă moale, nuci.

Se amestecă totul bine, se adaugă nucile tăiate și se toarnă în tava unsă a aragazului.
Se coace la foc moale.

V. CHECURI – RULADE – TARTE – DIVERSE

145. CHEC CU SMÎNTÎNĂ

2 ouă, 250 g zahăr pudră, 250 g smîntînă, 250 g făină, 1 praf de copt, coajă de lămîie, stafide, rahat.

Se freacă ouăle întregi cu zahărul și coaja de lămîie rasă timp de 20—30 minute, se adaugă alternativ cîte o lingură de făină și una de smîntînă, pînă se amestecă totul.
După gust, se poate prepara cu rahat, nuci, stafide, curmale, smochine (sau din toate cîte puțin).
Se mai poate amesteca jumătate din compoziție cu o lingură cu cacao și se face un chec în două culori.
Se unge forma de chec, se tapetează cu făină și se coace la foc potrivit.

146. CHEC CU ULEI ȘI ANASON

1 pahar cu lapte, 1 pahar cu zahăr, 1/2 pahar cu ulei, 10 linguri cu făină, coajă de lămîie, vanilie, rahat, anason, 1/2 linguriță cu bicarbonat.

Se amestecă zahărul cu laptele, uleiul, coaja de lămîie, vanilia și făina cu bicarbonatul. Se lucrează repede.
După ce s-a format o cocă potrivit de moale, se adaugă anason pisat și rahat după gust.
Se coace la foc iute circa 45 minute.

147. CHEC ALB

5 albușuri, 1 pahar cu zahăr pudră, 1 pahar cu făină, 1 ceașcă cu nuci, 100 g stafide, 100 g rahat, 2—3 smochine, coajă de lămîie, 1 praf de copt.

Se bat albușurile spumă, se mai bat cu zahărul, se toarnă în ploaie făina cu praful de copt, se adaugă nucile mărunțite, stafidele, rahatul tăiat mărunt, smochinele tăiate în bucăți mici și coaja de lămîie.

Se coace în formă unsă la foc potrivit.

148. CHEC DIN ALBUȘ

8 albușuri, 300 g zahăr pudră, 150 g făină, 150 g unt, zeama și coaja de la 1 lămîie.

Se freacă untul cu zahărul pînă devine o spumă, se adaugă coaja de lămîie, iar zeama se toarnă cîte puțin.

Se adaugă făina și albușurile bătute.

Se coace încet timp de o oră.

149. CHEC ENGLEZESC

250 g făină, 250 g unt, 250 g zahăr pudră, 5 ouă, 100 g stafide, 1/2 pahar cu lapte, 100 g rahat, coajă de lămîie, 1 praf de copt.

Se freacă untul cu zahărul circa 20 minute, se adaugă pe rînd gălbenușurile, apoi laptele, făina cu praful de copt, coaja de lămîie, rahatul tăiat mărunt, stafidele și, la urmă, se înglobează ușor albușurile spumă.

Se toarnă în formă tapetată cu hîrtie, unsă cu unt.

Se coace la foc potrivit.

150. CHEC CU FRUCTE ZAHARATE

90 g zahăr pudră, 90 g unt sau margarină, 125 g stafide, 2 ouă, 150 g făină, 1 dl rom, 1 praf de copt, fructe zaharate.

Se amestecă zahărul cu untul. Se incorporează unul cîte unul ouăle, făina și praful de copt, apoi romul, fructele zaharate și stafidele. Se lucrează pasta și se coace într-o formă de savarină.

151. CHEC IEFTIN

1/2 pahar cu ulei, 1/2 pahar cu lapte sau iaurt, 1 pahar cu zahăr pudră, 1 ou, 1/2 pachet cu praf de copt, un vîrf de cuțit de amoniac, 2 pahare cu făină, rahat, un praf de sare.

Se freacă puțin zahărul cu oul, se toarnă cîte puțin din ulei, apoi făina cu praful de copt și amoniacul, laptele sau iaurtul și sarea.

Se adaugă rahat tăiat bucățele.

Se coace la foc potrivit.

152. CHEC DIN ZAHĂR ARS

1 1/2 pahar cu zahăr pudră, 1 ou, 1 lingură cu ulei, un vîrf de cuțit de bicarbonat dizolvat în rom, vanilie, 400 g făină.

Se arde 1/2 pahar de zahăr, se stinge cu 1/2 pahar cu apă și se lasă să se răcească. Se toarnă făina într-un castron, se pun zahărul ars, oul, uleiul, bicarbonatul, vanilia, 1 pahar cu zahăr. Se bat cu telul.

Se unge o formă cu unt și se coace la foc potrivit.

153. CHEC CU UNT

100 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă, 50 g stafide.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile, se adaugă untul, apoi făina, albușurile bătute spumă și stafidele.

Se unge tava cu unt și se coace la foc potrivit.

154. CHEC „ZI ȘI NOAPTE"

8 linguri cu

3 ouă, 250 g zahăr, 250 g făină, 100 g un[illegible] lapte, coajă de lămîie, 1 pachet cu praf de [illegible] cu cacao, zahăr pudră.

[illegible]a, albușurile se [illegible]ugă făina, vanilia

Se freacă untul pînă devine o spumă zahărul, ouăle, coaja rasă de lămîie și făi[illegible] copt. Se freacă din nou.

Jumătate din compoziție se amestecă cu c[illegible]

Se unge forma și se toarnă alternativ c[illegible] compoziția albă și brună pînă se termină to[illegible] [illegible]mătate cu zahăr, foc potrivit, se pudrează cald.

155. CHEC MARMORAT

4 ouă, 200 g zahăr pudră, 200 g făină, 200 g unt sau margarină, sare, coajă rasă de lămiie, 100 g cacao.

Se bat gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina alternînd cu untul topit, apoi albușurile spumă cu sarea. Se lucrează pasta și se împarte în două: prima se parfumează cu coaja de lămiie, iar în a doua se încorporează cacaua.

Se unge o formă (în coroană) și se toarnă cele două paste succesiv. Se coace la foc mijlociu.

Se pudrează din abundență cînd este cald încă.

156. CHEC BICOLOR

3 ouă, 10 linguri cu zahăr pudră, 12 linguri (rase) cu făină, 15 linguri cu unt, 1/2 pachet de praf de copt, 1 pachet de zahăr vanilat, 1 lingură cu nescafé, puțină sare.

Se bat albușurile spumă cu un praf de sare. Se amestecă gălbenușurile cu zahărul și se bat la căldură pînă se obține o cremă consistentă. Se adaugă cîte puțină făină și unt pînă se termină toată cantitatea, apoi praful de copt și, ușor, se înglobează și albușurile spumă.

Se împarte compoziția în două părți egale, adăugînd în prima vanilia, iar în a doua nescafé-ul. Se unge o formă cu unt și se varsă alternativ cele două paste pentru a îmbina culorile în mod armonios.

Se coace la foc potrivit.

157. CHEC CU NESCAFÉ

3 ouă, 100 g unt, 250 g zahăr, 250 g făină, 1/2 ceașcă cu lapte călduț, 1 pachețel de praf de copt, 1 pachețel de zahăr vanilat, 2 linguri cu nescafé.

Se freacă untul cu zahărul și vanilia timp de 30 minute, se adaugă pe rînd gălbenușurile, apoi făina, laptele și, la urmă, albușurile bătute spumă. Într-un sfert din compoziție se adaugă nescafé-ul.

Într-o formă unsă cu unt și pudrată cu făină se toarnă partea galbenă a compoziției, apoi cea cu nescafé-ul, iar din loc în loc se adîncește ușor cu o lingură, pentru a se forma un desen în interiorul checului.

Se coace la foc potrivit și se pudrează cald cu zahăr pudră.

158. CHEC ECONOMIC

1 cană cu zahăr, 1 cană cu făină, 4 ouă, 5 linguri cu ulei, 5 linguri cu apă, coajă de lămiie, 2 linguriță cu cacao.

Se topește zahărul în apă pe foc, se bat albușurile spumă, se toarnă siropul peste ele în trei reprize, se bate mereu, se adaugă cîte un gălbenuș, cîte o lingură de ulei și făina treptat.

Se adaugă cacao numai la jumătate din compoziție.

Se toarnă în tava unsă și se coace la foc tare 15 minute, apoi încă 15 minute la foc potrivit.

159. CHEC SPORNIC

6 ouă, 200 g unt, 400 g zahăr, 500 g făină, 1 cană cu lapte călduț, 1 praf de copt, 1 praf de vanilie, 2 linguri de cacao.

Se freacă untul cu zahărul și vanilia pînă rezultă o spumă, se adaugă gălbenușurile pe rînd, făina cu praful de copt, laptele și albușurile spumă.

La un sfert din compoziție se adaugă 2 linguri cu cacao.

Se toarnă întîi compoziția galbenă în 2 forme unse și tapetate cu făină, apoi cea brună și se coc la foc potrivit.

160. CHEC „VALI"

6 ouă, 1 cană cu zahăr, 1 cană cu făină, 8 linguri cu ulei, sare, vanilie, rahat.

Se freacă gălbenușurile cu uleiul și sarea, albușurile se bat spumă cu zahărul, se amestecă și se adaugă făina, vanilia și bucățile de rahat.

Se coace în forme unse.

161. CHEC „GETA"

6 ouă, 6 linguri cu ulei, 1 pahar și jumătate cu zahăr, 1 lămiie rasă și stoarsă, 1 1/2 pahar cu făină.

Se freacă gălbenușurile cu uleiul ca o maioneză și se adaugă zeamă de lămîie.

Albușurile se bat spumă cu zahărul.

Se amestecă cele două compoziții, se pune și făina și se toarnă în forma unsă cu unt.

162. CHEC „FLORICEL"

3 ouă, 1 ceașcă cu zahăr, 1 ceașcă cu făină, 1 portocală (zeama și coaja rasă), 3 linguri cu ulei.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și portocala, se toarnă uleiul, făina și albușurile spumă.

Se coace în forma unsă și tapetată.

163. CHEC CU SCORȚIȘOARĂ

4 ouă, 1 cană cu făină, 2 linguri cu apă călduță, 1 ceașcă cu zahăr tos, un vîrf de linguriță cu scorțișoară, un praf de sare, 1 praf de copt, coajă rasă de lămîie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul tos și scorțișoara, se adaugă cîte puțin făina, apa, sarea, praful de copt, coaja de lămîie și albușul spumă.

Se unge o formă lungă cu unt, se presară făină, se toarnă compoziția și se coace la foc bun circa 45 minute.

164. CHEC „MARIETA"

6 ouă, 1 pahar cu ulei, 2 pahare cu zahăr, 3 pahare cu făină, sare, coajă de lămîie.

Se freacă ouăle cu zahărul pînă se formează o spumă, se toarnă treptat uleiul, apoi făina și coaja de lămîie. Se sărează cu un vîrf de cuțit de sare. Pentru siguranță se adaugă și un praf de copt.

Formele se ung cu unt, se tapetează cu făină, se toarnă compoziția care, după preferință, se face cu stafide, nuci sau cacao.

Se introduce în cuptorul încins și se coace 45 minute.

165. CHEC „ILEANA"

6 ouă, 12 linguri cu zahăr tos, 8 linguri cu ulei, 1 lămîie, 5 linguri cu făină, stafide.

Se bat albușurile foarte tare, se adaugă zahărul cîte puțin, gălbenușurile pe rînd, se bat bine în continuare, apoi se toarnă uleiul cîte puțin, făina, lămîia rasă și zeama ei.

Se toarnă în formă unsă cu unt și tapetată cu făină.

După plac se pot adăuga și stafide.

166. RULADĂ CU CREMA MOCA

6 ouă, 6 linguri cu zahăr pudră, 6 linguri cu făină.

Crema: 4 gălbenușuri, 2 linguri cu zahăr, 1 lingură cu făină, 1/2 pahar cu lapte, 1 ceșcuță de cafea tare, 1 lingură cu unt.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 15 minute, se adaugă făina, se amestecă bine și se încorporează și albușurile bătute spumă. Se coace compoziția în tavă unsă, se răstoarnă pe un șervet și, cînd s-a răcit, se unge cu următoarea cremă: se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina, laptele și se pun pe foc la bain-Marie, amestecînd întruna pînă se îngroașă. Se lasă să se răcească, apoi se adaugă cafeaua și untul.

Blatul uns se rulează cu ajutorul șervetului și se lasă la rece.

167. RULADĂ „MICA"

350 g zahăr, 50 g cacao, 6 linguri cu apă, 150 g unt, 350 g rahat, 150 g biscuiți.

Se fierbe zahărul cu cacaua și apa pînă se face un sirop potrivit de gros.

Separat se freacă untul spumă, în care se adaugă rahatul tăiat în bucățele foarte mici și biscuiții sfărîmați, apoi se amestecă cu siropul răcit.

Se pune compoziția pe un celofan și se rulează în formă de salam.

168. RULADĂ SIMPLĂ

1 pahar cu ulei, 1 pahar cu sifon, 1 praf de bicarbonat, făină cît cuprinde, 3—4 linguri cu marmeladă.

Se frămîntă o cocă potrivit de tare, se întinde o foaie subțire, se umple cu marmeladă, se rulează și se coace în cuptor potrivit.

169. TARTE CU CAFEA

Aluatul: 100 g făină, 50 g unt, 1 ou, 3 linguri cu zahăr pudră.
Crema: 1 ceșcuță cu cafea, 4 gălbenușuri de ouă, 100 g zahăr, 100 g migdale pisate.

Se frămîntă componentele indicate pentru aluat. Se îmbracă pe dinăuntru cu aluat formele speciale de tarte, lipindu-l bine pe pereții formelor.

Se umplu formele (nu pînă sus) cu următoarea cremă: se fierbe 5 minute cafeaua cu zahărul și se toarnă răcorită peste gălbenușurile de ouă. Se amestecă bine. La urmă, se adaugă și migdalele pisate pudră.

Se coc la cuptor potrivit, se scot calde din forme și se servesc reci.

170. TARTE CU CASTANE

Aluatul de la rețeta precedentă, piure de castane parfumat cu rom (vezi Cap. VIII), glazură de cafea: 200 g zahăr, 1 albuș de ou, 2 linguri cu nescafé.

Se coace aluatul în forme speciale de tarte înțepînd pasta cu o furculiță sau așezînd cîteva boabe de fasole sau sîmburi de cireșe pe fundul ei. După ce se coc și se răcesc, se umplu cu piure de castane parfumat cu rom, în cantitatea dorită. Se îmbracă cu următoarea glazură: se dizolvă nescafé-ul cu o lingură de apă, se amestecă cu albușul de ou bătut spumă împreună cu zahărul.

Tartele glasate se țin în dreptul cuptorului încins, pentru a se usca glazura.

171. TARTE CU MIGDALE

Aluatul de tarte de la cele două rețete anterioare.
Crema: 100 g migdale pisate pudră, 2 linguri cu unt, 100 g zahăr pudră, 3 ouă, 2 linguri cu rom.
Glazură de cafea (vezi cap. VII „Glazuri").

Se îmbracă formele de tarte cu aluat și se umplu cu următoarea cremă: se amestecă migdalele pudră cu zahărul și ouăle, se adaugă apoi untul bătut spumă și romul.

Se coc la foc potrivit, iar cînd se răcesc, se îmbracă cu o glazură de cafea (vezi rețeta 415).

172. TARTĂ CU CREMĂ

Aluatul: 250 g făină, 150 g unt, 1 ou, un praf de sare, 125 g zahăr.
Crema: 2 pahare cu lapte, 1/2 pahar cu cafea concentrată, 2 linguri cu zahăr, 3 linguri cu făină, 2 ouă.

Se încălzește cuptorul. Se unge cu unt o formă mare de tartă. Se frămîntă toate componentele pentru aluat pînă se încorporează bine. Se întinde o foaie și se îmbracă forma care se dă la cuptor pentru 10 minute.

Între timp se prepară crema: se freacă ouăle, făina și zahărul și se înmoaie amestecul, turnînd puțin cîte puțin laptele amestecat cu cafeaua. Se ține pe foc mic, amestecînd continuu, pînă se îngroașă. Se toarnă crema obținută peste tartă și se dă la cuptor pentru încă 30 minute.

173. TARTĂ CU NESCAFÉ

Aluatul: 200 g făină, 100 g unt sau margarină, 1/3 pahar cu lapte sau apă, un praf de sare.
Umplutura: 125 g pîine albă uscată, 1/4 l lapte, 100 g zahăr, 4 ouă, 2 linguri cu nescafé, 200 g migdale pisate foarte fin (sau sîmburi de caise).

Se prepară un aluat amestecînd toate componentele indicate. Se întinde o foaie grosuță cu care se îmbracă o formă de tartă unsă cu unt, cu diametrul de circa 20 cm.

Se încălzește cuptorul.

Se înmoaie pîinea uscată în laptele cald, se zdrobește cu furculița și se adaugă zahărul, migdalele, gălbenușurile de ou și nescafé-ul, amestecîndu-le bine. Separat, se bat albușurile spumă și se încorporează delicat în această compoziție. Se umple tarta și se pune la copt la foc mijlociu.

Se lasă să se răcească înainte de a o răsturna.

174. TARTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

100 g unt, 2 linguri cu zahăr, 1 gălbenuș, 150 g făină, sare.

Se amestecă totul și se dă la rece.

Se amestecă 2 pachete cu brînză de vaci, 5 linguri cu zahăr, 4 gălbenușuri, vanilie, coajă de lămiie, stafide.

Se tapetează forma cu coca pregătită, se dă la cuptor pînă se usucă. Se presară o lingură de griș pe tavă, se toarnă brînza și din nou se bagă la cuptor pînă capătă o crustă.

Se bat albușurile spumă tare, apoi se adaugă 4 linguri cu zahăr. Se pune din nou la cuptor pînă se rumenește albușul.

Se stinge focul, se ține în cuptor cu ușa deschisă.

175. PRĂJITURĂ „NUȘI"

250 g zahăr pudră, 1 ou, 80 g margarină, 250 g făină, 1 ceașcă cu lapte (1/4 l), 1 praf de copt, coaja de la o jumătate de lămiie.

Se freacă zahărul cu oul și coaja de lămîie rasă timp de 15 minute, se adaugă margarina înmuiată, apoi făina cu praful de copt și laptele.

Se coace la foc potrivit în formă unsă și se servește la ceai sau cafea.

176. PRĂJITURĂ MOCA MARMORATĂ

1 lingură de cafea, 4 ouă, 120 g făină, 200 g zahăr pudră, 2 linguri cu lapte.

Se fierbe cafeaua în puțină apă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, pînă se obține o pastă de culoare deschisă.

Se adaugă făina puțin cîte puțin, apoi cafeaua răcită și cîteva minute se freacă în continuare. Se toarnă și laptele la urmă.

Se bat albușurile spumă și se adaugă ușor compoziția de culoare închisă, astfel încît să rămînă marmorată în alb și negru.

Se unge o formă rotundă cu unt și se coace la foc mic timp de o jumătate de oră.

177. PRĂJITURĂ „CASNICA" CU RAHAT

1 pachet de foi „Casnica", 150 g unt, 1 lămîie, 500 g rahat, puțin lapte îndulcit sau zeamă de compot.

Se stropesc foile „Casnica" cu lapte dulce sau zeamă de compot și se umplu cu untul frecat spumă și amestecat cu rahatul dat prin mașina de tocat, coaja și zeama de lămîie.

178. PRĂJITURĂ CU GEM DE CAISE

200 g margarină, 200 g zahăr, 200 g smîntînă, 2 ouă, 1 linguriță cu bicarbonat, coajă de lămîie, vanilie, 400 g gem de caise, făină cît cuprinde pentru a rezulta o cocă tare, zahăr pudră.

Se topește margarina și se amestecă cu zahărul, smîntîna, ouăle, bicarbonatul, coaja de lămîie, vanilia și făina. Se frămîntă totul foarte bine și o treime din cocă se pune la frigider.

Restul de cocă se întinde într-o tavă unsă, peste ea se întinde gemul, apoi coca din frigider se rade peste toată suprafața gemului.

Se coace la foc potrivit, se taie caldă și se pudrează cu zahăr.

179. PRĂJITURĂ CU LĂMÎIE I

Blatul: 1 ou, 80 g margarină, 3 linguri cu zahăr, 1 linguriță cu amoniac, 8 linguri cu lapte, un praf de sare, făină cît cuprinde.

Crema: 1/2 l lapte, 250 g zahăr pudră, 3 linguri pline cu făină, zeama de la 1 lămîie, 170 g unt, zahăr farin pentru pudrat.

Se pune pe foc mic laptele amestecat cu zahărul, făina și o bucățică de coajă de lămîie. Se amestecă întruna pînă devine ca o ciulama tare. Se dă la rece, apoi se amestecă bine cu untul frecat spumă și se toarnă cîte puțin din zeama de lămîie.

Cu această cremă se ung foile, care se prepară astfel: se freacă oul cu zahărul, se adaugă margarina, apoi laptele, sarea și făina cît cuprinde pentru a rezulta o cocă potrivită. Se împarte în trei părți egale, se întind foile și se coc pe rînd în tava aragazului timp de 10 minute.

Prăjitura se pudrează bine.

180. PRĂJITURĂ CU NUCI I

8 linguri cu unt, 2 ouă, 1 pahar cu nuci, 9 linguri cu zahăr pudră, 3 linguri cu făină, 1 lămîie, rom, vanilie.

Se face o cocă din unt, gălbenușuri, 6 linguri de zahăr, făina, coajă de lămîie, puțin rom și un praf de vanilie. Se frămîntă bine, se întinde și se așază pe o tavă unsă.

Separat se amestecă nucile pisate cu 3 linguri de zahăr, albușurile spumă, coaja și zeama de la o lămîie, rom după gust și un praf de vanilie. Această compoziție se așterne peste cea din tavă și se coace la foc moale.

181. PRĂJITURĂ CU BANANE

4 banane, 2 ouă, 5 linguri cu unt sau margarină, 1 ceașcă cu zahăr, 1/2 l lapte, 200 g pîine uscată, 1/4 pahar cu cafea foarte tare.
Sosul: 100 g cacao, 4 linguri cu cafea foarte tare.

Se fărîmițează pîinea, peste care se toarnă laptele și zahărul și se dă pe foc pentru a fierbe. După fierbere se dă la o parte și se adaugă cafeaua și gălbenușurile, amestecînd bine. Se mai adaugă grăsimea, apoi bananele tăiate în felii fine și albușurile bătute spumă. Se toarnă într-o formă înaltă unsă cu unt.

Se coace la bain-Marie în cuptor la foc slab.

Se prepară sosul amestecînd cacaua în cafea pe flacără mică și se toarnă peste prăjitură cînd aceasta este coaptă.

182. PRĂJITURĂ RAPIDĂ

3 ouă, 200 g zahăr, 100 g făină, 1 lingură cu cafea foarte tare, 1 lingură cu lapte.

Se bat albușurile spumă. Separat, se amestecă gălbenușurile cu zahărul pentru a obține o cremă, apoi se incorporează făina puțin cîte puțin și cafeaua. Se lucrează bine compoziția și, cînd este groasă, se toarnă și laptele. Albușurile se încorporează ușor la sfîrșit.

Se unge cu unt o formă și se coace prăjitura la cuptor cu foc slab.

183. PRĂJITURĂ PENTRU CEAI

250 g unt sau margarină, 200 g zahăr pudră, 1 pachet cu zahăr vanilat, coaja de la 1/2 lămîie, 3 ouă, 500 g făină, 1 praf de copt, 1/8 l lapte, 50 g stafide, fructe zaharate.

Se amestecă untul cu zahărul pudră și zahărul vanilat, de asemenea coaja de lămîie. Se încorporează ouăle unul cîte unul și se bat pînă se obține o spumă. Se toarnă făina și praful de copt, laptele, stafidele, fructele zaharate.

Se coace în formă găurită la mijloc timp de o oră. Se pudrează cu zahăr.

184. PRĂJITURĂ „OTHELLO"

3 ouă, 1 ceașcă cu zahăr, 1 ceașcă cu iaurt, 1 ceașcă cu unt topit sau margarină, 1 linguriță cu bicarbonat, 3 pahare cu făină, 1 ceașcă cu dulceață de vișine, cîteva nuci tăiate în lungime, zahăr pudră.

Se bat ouăle cu zahărul, se adaugă iaurtul în care s-au amestecat bicarbonatul, grăsimea topită, făina. Se freacă totul bine, se amestecă și cu dulceața și nucile tăiate și se coace în tava de aragaz unsă cu unt. Se pudrează caldă.

185. PRĂJITURĂ CU BEZEA

150 g unt, 150 g zahăr, 4 ouă, 2 linguri cu cacao, 1/2 pahar cu lapte, 1 praf de bicarbonat dizolvat în suc de lămîie, 200 g făină, 350 g zahăr pudră, gem de caise.

Se freacă untul cu zahărul, apoi cele 4 gălbenușuri, cacaua, laptele, bicarbonatul dizolvat și făina. Se unge tava cu unt și făină. Se toarnă compoziția în tavă și se întinde uniform. După ce s-a copt se unge cu gem de caise.

Din albușuri se face bezeaua: se bat spumă, apoi se adaugă cîte puțin 350 g zahăr pudră. După ce este gata se bate pe foc mic pînă se întărește ca o cremă.

Se toarnă bezeaua peste blat și se pune la cuptor (focul aprins și ușa cuptorului deschisă). Se ține pînă prinde o crustă.

Dacă coca este tare, se mai adaugă lapte.

186. PRĂJITURĂ CU CACAO

125 g cacao, 125 g zahăr, 125 g unt, 6 ouă, 1 lingură cu pesmet, 1 lingură cu cacao.

Se freacă untul spumă, apoi cu zahărul. Se adaugă treptat ouăle, frecînd bine după fiecare, precum și cacaua.

Din această compoziție se oprește un sfert care va forma crema. Restul de trei sferturi se amestecă cu o lingură de pesmet și o lingură de cacao (sau două de pesmet) și se pune la copt.

După ce se răcește, se taie prăjitura orizontal în două. Se umple cu crema oprită.

187. „FIGARO" I

250 g unt sau margarină, 3 gălbenușuri, 1 lămîie mare (zeama și coaja), 1 praf de copt, 125 g zahăr pudră, sare, 500 g făină, gem.

Se amestecă bine totul într-un vas pînă se formează o pastă groasă, care se întinde cu mîna în tavă.

Deasupra se întinde un strat de gem, apoi cele trei albușuri spumă amestecate cu 125 g zahăr pudră. Se coace la foc potrivit.

188. PRĂJITURĂ „ALB ȘI NEGRU"

Blaturile: **I. 200 g unt, 450 g făină, 1 ou, 5 linguri de lapte cu drojdie și sare, 2 linguri cu cacao. II. 5 ouă, 5 linguri cu zahăr, 5 linguri cu făină, 3 linguri cu apă.**

Crema: **1 litru de lapte, 4 linguri cu făină, 1 praf de vanilie, 6 linguri cu zahăr, 1 lămîie, 100 g unt, zahăr farin pentru pudrat.**

Pentru blatul I se amestecă cele sus-menționate, se frămîntă bine, se întinde o foaie și se coace pe tava unsă. Cînd se răcește, se taie în două pe lung.

Pentru blatul II se bat ouăle cu apa și zahărul, se adaugă făina și se coace în tava unsă. Se taie în două, la fel ca primul blat.

Pentru cremă, se freacă făina cu laptele, apoi se fierb pe foc mic, se adaugă vanilia, zahărul și coaja rasă de lămîie. Cînd s-a răcit, se adaugă untul și zeama de lămîie. Se ung cele 4 blaturi cu această cremă și se pudrează pe deasupra.

189. PRĂJITURĂ CU RAHAT

10 linguri cu ulei, 10 linguri cu zahăr, 10 linguri cu suc de roșii, făină cît cuprinde, 1 lingură cu amoniac.

Se amestecă totul și se coc 5 foi pe dosul tăvii la foc iute (cu tava unsă bine).

Crema: **600 g rahat (dat prin mașină împreună cu 2 lămîi), 1 pachet de unt care se amestecă cu rahatul și lămîia date prin mașina de tocat carne.**

Cele 5 foi se umplu cu crema preparată și se dă prăjitura la rece.

190. PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE LĂMÎIE

Blaturile: **1 ou, 5 linguri cu apă rece, 5 linguri cu untdelemn, 1 1/2 linguriță cu amoniac dizolvat într-o linguriță de oțet, 100 g zahăr pudră, 400—500 g făină.**

Se amestecă totul și se împarte compoziția de mai sus în trei părți, se întinde și se coace pe spatele tăvii (pentru prima foaie se unge tava cu unt).

Umplutura: **1/2 litru de lapte, 200 g zahăr, 1 pachet de unt frecat cu 150 g zahăr, 1 lămîie (zeama și coaja), 3—4 linguri de făină pentru ciulama.**

Se freacă încet pe plită laptele cu zahărul și făina, se lasă să se răcească, se adaugă untul frecat cu zahărul, se pune pe primul blat, apoi pe al doilea și al treilea.

Se acoperă cu prosopul și se lasă la rece pînă a doua zi.

191. PRĂJITURĂ CU GEM ȘI NUCĂ

Blatul: 250 g unt, 150 g zahăr, 500 g făină, 1 praf de copt, 2 gălbenușuri.

Crema: 400 g nuci, 6 ouă, 300 g zahăr pudră, 1 borcan cu gem acrișor.

Se freacă untul cu cele 150 g zahăr, se adaugă făina, praful de copt și gălbenușurile.

Separat se amestecă nucile date prin mașină cu 6 gălbenușuri, cu zahărul pudră și cele 8 albușuri rămase, care se bat spumă.

Se întinde coca, se așază pe tava unsă de aragaz, se unge cu gem de caise sau vișine, apoi se toarnă compoziția de nucă.

Se coace la foc potrivit.

192. PRĂJITURĂ „NEGRESA"

1/2 kg zahăr tos, 1 pachet cu unt, 2 linguri de cacao, 1/2 cană cu lapte, 4 ouă, 100 g nuci, 50 g cacao, 200 g făină, 1 praf de copt dizolvat în zeama de la 1 lămîie.

Zahărul cu untul, laptele și cele două linguri de cacao se topesc la foc mic, pînă dau în clocot.

Din această compoziție se scot 15 linguri, care se pun deoparte.

Restul se răcește, apoi se adaugă cele 4 gălbenușuri pe rînd, frecînd întruna. Se bat albușurile spumă și se adaugă alternativ cu făina și praful de copt dizolvat în lămîie, apoi nucile date prin mașină.

Se toarnă în tava unsă și tapetată cu făină.

Se coace la foc potrivit pînă se dezlipește de pe margini. Cele 15 linguri păstrate se pun pe foc cu 50 g cacao pînă dă în 2—3 clocote.

Se scoate tava și imediat se toarnă această cremă pe deasupra, se întinde bine cu un cuțit și se dă la rece.

193. TURTĂ DULCE I

375 g făină, 100 g zahăr, 250 g miere de albine, 3 ouă, 100 ml ulei, un vîrf de cuțit de bicarbonat, 150 g nuci, 100 g rahat, 50 ml rom, un vîrf de cuțit cu scorțișoară, 3 cuișoare, coajă de lămîie.

Se încălzește mierea, se lasă să se răcească puțin ca să nu taie ouăle. Se freacă pe baie de apă gălbenușurile cu 2/3 din zahăr. După ce acesta s-a dizolvat, se adaugă mierea, uleiul, bicarbonatul, mirodeniile și albușurile bătute spumă cu restul de zahăr. La urmă, se pun făina și nucile tăiate în lung. Se amestecă totul bine și se toarnă în formă tapetată cu hîrtie unsă.

Deasupra se așază rahatul tăvălit în puțină făină. Se presează cu lingura pentru a-l introduce în compoziție. Se coace la foc foarte slab.

194. TURTĂ DULCE II

2 ouă, 5 linguri cu zahăr, 3 linguri cu ulei, 1 linguriță cu bicarbonat, 3/4 pahar cu lapte, făină cît cuprinde, vanilie praf, o mînă de nuci, rahat.

Se freacă ouăle întregi cu zahărul, se toarnă uleiul treptat, apoi laptele și făina amestecată cu bicarbonatul, atît cît cuprinde pentru a deveni o cocă potrivit de moale, ca de chec. Se adaugă și praful de vanilie, nucile și rahatul tăiate cu cuțitul.

Se coace la foc potrivit.

195. TURTĂ DULCE III

1 pahar cu miere de albine, 1 pahar cu zahăr pudră, 4 ouă, 4 pahare cu făină, 1 linguriță cu praf de scorțișoară, cîteva cuișoare pisate, 200 g rahat.

Se amestecă mierea de albine cu zahărul, se adaugă pe rînd cele 4 ouă întregi, apoi făina, amestecînd bine după fiecare pahar. La urmă, se adaugă scorțișoara, cuișoarele și rahatul divers colorat și tăiat în bucățele mici, tăvălite prin făină.

Se coace într-o tavă unsă cu ulei la foc potrivit.

196. TURTĂ DULCE IV

3 ouă, 100 g zahăr, 300 g făină, 1 pahar cu miere, un vîrf de cuțit de bicarbonat, 1 linguriță cu scorțișoară, cuișoare pisate, cîteva nuci tăiate, 1 lingură cu ulei.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina, se amestecă bine, apoi mierea, albușurile spumă, bicarbonatul, mirodeniile și uleiul.

Se unge tava cu ulei și se toarnă compoziția, iar deasupra se așază bucăți de nucă și se coace la foc potrivit.

197. TURTĂ DULCE CU MARMELADĂ

1/4 kg marmeladă, 150 g zahăr pudră, 2 ouă, 4 linguri cu ulei, 1 pahar cu lapte, 3 pahare cu făină, 1 linguriță cu bicarbonat, 1 linguriță cu scorțișoară.

Se freacă zahărul cu ouăle, se adaugă marmelada desfăcută în lapte, uleiul puțin cîte puțin, făina cu bicarbonatul și scorțișoara.

Se amestecă totul bine, se toarnă într-o formă unsă și se coace la foc potrivit.

198. TURTĂ DULCE CU CREMĂ

Coca: 1 ou frecat cu foarte puțin zahăr, 150 g zahăr, 30 g unt, 2 linguri cu miere, 3 linguri cu lapte, 1 linguriță cu bicarbonat.

Se amestecă totul pe marginea aragazului pînă începe să capete culoarea aurie. Se răstoarnă fierbinte peste **450 g** făină și se face un aluat care se împarte în 3 și se coc **3** foi pe dosul tăvii la foc foarte iute.

Crema: 3 linguri de griș în 250 g lapte cu 200 g zahăr.

Se fierbe grișul cu laptele și zahărul. Se răcește și se amestecă cu **150 g unt** frecat spumă. Se ung cele 3 foi cu gem de coarne, caise sau măceșe, apoi cu crema preparată.

199. „PUDDING" I

Pentru 4 persoane: 1 litru de lapte, 3 linguri cu nescafé, 6 ouă, 200 g zahăr, 1 praf de vanilie, 150 g pîine uscată.

Se prăjește ușor pîinea și se așază într-o formă. Se bat ouăle întregi cu zahărul, se adaugă laptele, cafeaua și vanilia. Acest amestec se varsă peste pîine.

Se introduce forma într-un vas mai mare cu apă și se dă la cuptor potrivit de cald timp de 30 minute. Se servește cald sau rece.

200. „PUDDING" II

1/2 l lapte, 2 linguri cu cafea sau nescafé, un praf de sare, 4 linguri cu făină, 1 lingură cu unt, 7 linguri cu zahăr, 4 ouă.

Se fierbe laptele cu cafeaua și sarea. Se toarnă în ploaie făina și se fierbe 2 minute amestecînd energic. Se dă deoparte și se adaugă jumătate din unt, zahărul, apoi cele 4 gălbenușuri unul cîte unul. Se freacă bine compoziția și se încorporează ușor albușurile bătute spumă.

Se unge o formă cu restul de unt, se toarnă amestecul și se coace la bain-Marie 45 minute.

201. TRUFE I

100 g cacao, 1/2 ceașcă cu cafea foarte concentrată, 5 linguri cu unt, 50 g migdale tăiate, 1 albuș de ou, puțin zahăr pudră.

Se bat albușurile spumă tare, se amestecă cacaua în cafea pe foc și se adaugă untul. Se ia de pe foc și se adaugă migdalele și albușurile bătute. Se lasă să se odihnească această pastă trei ore.

Se pudrează cu zahăr o planșetă, pe care se rulează pasta. Se taie în rondele de 1—2 cm.

Cu mîinile pudrate cu zahăr se formează mingiuțe din fiecare rondelă și se dau prin pudră de cacao. Se lasă o zi să se usuce.

202. TRUFE CU ALUNE

100 g unt, 150 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 2 linguri cu nescafé, 50 g alune, 50 g cacao.

Se prăjesc alunele.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile și nescafé-ul circa 10 minute. Se încorporează untul și alunele decojite și pisate.

Se dă crema la rece, pînă se întărește, apoi se desprind cu o linguriță bulgărașii de cremă, care se tăvălesc prin cacao.

Se pun în coșulețe de hîrtie (păstrate de la bomboanele de ciocolată din comerț) și se dau la rece.

203. TRUFE DE CAFEA

1 gălbenuș de ou, 250 g zahăr pudră, 250 g unt, 1 linguriță cu esență de cafea (sau nescafé).

Se freacă gălbenușul de ou cu zahărul pînă devin o cremă, la care se adaugă esența de cafea rece și bine strecurată.

Separat se freacă untul pînă devine spumă și treptat se amestecă cu crema de cafea.

Cînd compoziția a devenit uniformă, se ia cu linguriță și se formează bulgărași mici, care se tăvălesc în cacao.

Se așază pe o farfurie presărată cu cacao sau în foițe de bomboane.

204. CARTOFI DE CACAO I

1 1/2 pahar cu lapte, 1 pahar cu zahăr, 1 pachețel cu vanilie, 2 pahare cu nuci pisate, 4 linguri cu cacao, 2 linguri cu rom, 2 pahare cu pesmet fin.

Se fierbe laptele cu zahărul și vanilia, se adaugă nucile, cacaua și romul. Cînd clocotește, se pune și pesmetul. Se lasă să se îngroașe bine compoziția, amestecînd mereu.

Se formează bulgărași în formă de cartofi, care se tăvălesc în cacao.

205. CARTOFI DE CACAO II

250 g biscuiți, 125 g nuci pisate, 100 g zahăr, 1 pahar cu esență de cafea, 2 linguri cu cacao, rom, coajă rasă de portocală.

Se fierbe esența de cafea cu zahărul și cacaua. Se lasă să se răcească, apoi se amestecă cu nucile date prin mașină, romul și biscuiții sfărîmați cu mîna.

Se amestecă totul bine și se formează cu mîna cartofi, care se tăvălesc în cacao cu zahăr.

Se așază pe foițe păstrate de la bomboanele de ciocolată.

În loc de biscuiți, se poate folosi, în același fel, cozonac uscat cîteva minute în cuptorul încins.

206. BRIOȘE

4 ouă, 1 pahar cu zahăr, 1 1/2 pahar cu untdelemn, 2 1/2 pahare cu făină, coajă de lămîie, un vîrf de cuțit de praf de bicarbonat, zahăr pudră.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă uleiul cîte puțin, apoi făina cu bicarbonatul și albușurile spumă.

Coca se pune în forme mici de tarte, care se ung cu unt și se coc la foc potrivit. Se pudrează cu zahăr.

207. SALAM DE BISCUIȚI

250 g zahăr pudră, 100 g unt, 1 ou, rom, 250 g biscuiți.

Se ard 2 linguri cu zahăr și se dizolvă cu 4 linguri cu apă. Se lasă să se răcorească.

Se freacă untul spumă, se adaugă gălbenușul crud, restul de zahăr, romul și biscuiții zdrobiți mărunt, apoi caramelul și albușul bătut spumă. Pe o coală de celofan se formează cu mîinile ude un salam din această compoziție. Se dă puțin la rece. Se taie în felii.

208. DOMINO

100 g făină, 60 g unt, 40 g zahăr pudră, 1 gălbenuș de ou, 1 praf de vanilie, un praf de sare, nuci, șerbet de cafea.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă oul, sarea, vanilia și făina. Se întinde o foaie și se taie dreptunghiuri mici cît un domino, care se coc la foc potrivit.

Se ung cu șerbet de cafea sau se înmoaie în ciocolată și se garnisesc cu nuci pisate din care se fac puncte ca la jocul domino.

209. NUGA

500 g zahăr, 1/4 l apă, 1 ceaşcă cu miere, vanilie, 6 albuşuri, alune, migdale, după dorinţă, 2 foi „Marta".

Se dizolvă zahărul în apă, se adaugă mierea şi puţină vanilie tăiată în bucăţele. Acest amestec se fierbe bine pînă se leagă ca pentru caramele. Se ia vasul de pe foc şi se adaugă albuşurile bătute spumă. Se mai pune puţin pe foc. Se ia deoparte şi se pun în compoziţie alune şi migdale tăiate mărunt în cantitatea dorită.

Acest amestec se aşază între două foi „Marta" şi se taie în felii.

210. HALVA TURCEASCĂ*

2 linguri cu unt, 4 linguri cu făină, 200 g zahăr, 2 pahare cu apă, zahăr vanilat, scorţişoară.

Se topeşte untul pe foc, în care se rumeneşte făina, amestecînd mereu. Se opăreşte cu sirop, se amestecă întruna şi se fierbe pînă se îngroaşă.

Se aşază cu lingura pe farfurie şi se presară cu zahăr vanilat şi scorţişoară.

211. KANUGA TURCEASCĂ

150 g cacao, 2—3 linguri cu cafea foarte concentrată, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 75 g făină, 3 ouă, 30 g migdale, frişcă pentru ornat.

Într-un vas cu cafea aşezat pe foc moale se dizolvă cacaua. Se încorporează untul şi se adaugă zahărul. Se freacă bine toate acestea pînă se obţine un amestec omogen. Se adaugă pe rînd gălbenuşurile în pasta răcorită, amestecînd fără încetare. Se toarnă făina în ploaie şi se amestecă pînă se absoarbe în întregime. Se bat albuşurile spumă tare şi se încorporează uşor în pasta preparată.

---

* După *Albumul literar gastronomic* editat de revista „Viaţa Românească", Bucureşti, 1983.

Se unge o formă cu unt, se presară cu făină şi se toarnă pasta. Se presară deasupra migdalele tăiate în felii subţiri.

Se coace la foc moderat timp de 45 minute, apoi se măreşte căldura şi se lasă încă 10 minute să se coacă.

Cînd este coaptă (pentru a se încerca, se înfige vîrful unui cuţit, care trebuie să rămînă uscat), se scoate din cuptor, se răstoarnă şi se lasă să se răcească, apoi se garnisește cu frişcă.

212. GOGOŞI DE CIOCOLATĂ

120 g zahăr, 1 praf de vanilie, 100 g cacao, 2 albuşuri, coaja rasă de la 1 lămîie.

Se amestecă zahărul cu vanilia şi cacaua, se adaugă coaja rasă de la o lămîie şi albuşurile bătute spumă şi se bate totul circa 15 minute.

Din această compoziţie se formează gogoşi, se aşază pe o tavă unsă cu unt şi se ţin în cuptor cu focul foarte slab cîteva minute.

213. CORĂBIOARE III

250 g unt, 250 g făină, 250 g zahăr pudră, 250 g migdale pisate.

Se freacă untul pînă devine spumă, se adaugă făina, zahărul şi migdalele pisate şi se amestecă bine totul.

Din acest amestec se fac turtişoare mici rotunde sau ovale şi se aşază în tava unsă. Se coc la un foc potrivit şi se pudrează calde.

214. OREZ CU CAFEA

225 g orez, 3/4 l lapte, 18 bucăţi de zahăr, 2 gălbenuşuri, 2 linguri cu nescafé, rom.

Se spală orezul, se fierbe cîteva minute într-un vas mare cu apă. În acest timp, se fierbe laptele, iar orezul scurs de apă se varsă în laptele fierbinte şi se fierbe 10 minute. Se dă deoparte şi se adaugă zahărul şi nescafé-ul, apoi gălbe-

nușurile. Se pune din nou pe foc pentru 2 minute, fără a lăsa să fiarbă.

Se servește rece și stropit cu puțin rom.

215. GRIȘ CU CAFEA

1/2 l lapte, 5 linguri cu griș, 3 linguri cu zahăr pudră, 2 linguri cu nescafé.

Se fierbe laptele, se adaugă nescafé-ul, apoi se toarnă grișul în ploaie și se fierbe 8—10 minute, amestecînd mereu. Se ia de pe foc, se adaugă zahărul și se răcește.

216. CLĂTITE CU CREMĂ DE CAFEA

Pasta: 7 linguri cu făină, 2 ouă, un praf de sare, 2 linguri cu zahăr pudră, 3 linguri cu unt topit sau ulei, 1 1/2 pahar cu lapte, 6 linguri cu zahăr tos.
Cremă-moca de vanilie (vezi Cap. VIII).

Se prepară compoziția de clătite: se pun într-un vas făina, ouăle, sarea, zahărul pudră, untul sau uleiul și se dizolvă cu puțin lapte. Se bate cu furculița și se adaugă puțin cîte puțin și restul de lapte. Se prăjesc clătitele una cîte una.

Se prepară crema, se ung clătitele și se rulează. Se așază una lîngă alta pe un platou, se pudrează bine cu zahărul tos și se dau cîteva minute la cuptor.

217. ECLER CU CAFEA

Aluatul: 1/4 l apă, 75 g unt, 1/2 linguriță cu sare, 1 lingură cu zahăr, 150 g făină, 4 ouă.
Crema: 1/2 l lapte, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș de ou, 75 g zahăr, 60 g făină, 1 lingură cu nescafé.
Glazura: 100 g zahăr pudră, 3 linguri de cafea concentrată.

Aluatul. Se pune apa cu sarea la fiert, se adaugă untul tăiat în bucăți și zahărul. În momentul în care începe să fiarbă, se retrage de pe flacără și se varsă făina dintr-o mișcare, frecînd energic pasta pînă cînd se desprinde de pe vas. Se continuă frecarea adăugînd unul cîte unul ouăle întregi

în pasta răcorită. Din această pastă se pun cu linguriță pe o tavă unsă bastonașe de 10 cm lungime.

Se coc la foc cald și se lasă să se răcească.

Crema. Se freacă ouăle cu zahărul, apoi cu făina, peste care se varsă (amestecînd întruna) laptele fierbinte. Se dă pe foc, fără a înceta frecatul, pînă în momentul fierberii. Se adaugă nescafé-ul și se lasă să se răcească.

Se taie un capac fiecărui ecler (cu ajutorul unui cuțit fin), se umplu cu cremă, se acoperă cu capacul și se îmbracă cu un strat din următoarea glazură: se înmoaie zahărul cu cafeaua concentrată și se încălzește ușor la bain-Marie.

După ce s-au garnisit toate prăjiturile, acestea se țin la gura cuptorului cald timp de cîteva minute, pentru a se usca glazura.

În locul acestei glazuri se poate folosi șerbet de cafea (vezi Cap. VIII), care va fi înmuiat la bain-Marie.

218. DESERT CU NUCI ȘI CAFEA

3 ouă, 75 g unt, 100 g zahăr, 1/2 păhărel cu rom, 125 g nuci, 3—4 biscuiți, 1 linguriță de cafea concentrată, 50 g frișcă, 6 nuci întregi.

Se bat gălbenușurile cu zahărul, romul și cafeaua și se adaugă untul puțin topit, continuînd a bate compoziția. Se adaugă biscuiții rupți bucățele și nucile tăiate fin, apoi se incorporează albușurile bătute spumă tare.

Se varsă compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace timp de 45 minute. Se scoate din formă și se lasă să se răcească. Cînd s-a răcit bine se decorează cu frișcă, iar deasupra se așază jumătăți de nuci.

219. PALMIERI CU CAFEA

1 ceașcă cu zahăr, 200 g făină, 100 g unt, 1/3 pahar cu apă, un praf de sare; glazură de cafea (vezi Cap. VII).

Se frămîntă o pastă din făină, unt, apă și sare. Pe o planșetă presărată cu zahărul tos se întind foi subțiri dreptunghiulare, late de 20 cm, care se rulează din două extremități deodată spre mijloc, pînă se întîlnesc. Acest rulou se taie în rondele de 1 cm grosime.

Se presară zahăr tos pe tava pe care se așază rondelele de pastă la distanțe mari unele de altele. Se introduc în cuptorul încălzit, iar după circa 10 minute se întorc pe cealaltă parte și se coc încă aproximativ 10 minute.

Se prepară o glazură de cafea și se întinde, cu un cuțit, un strat destul de gros peste prăjituri, după ce se răcesc. Se mai țin cîteva minute în cuptorul încins, dar fără flacără.

220. RONDELE CU CREMĂ

300 g unt, 300 g făină, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, coajă de lămîie.

Se pune totul pe planșetă și se frămîntă bine. Se întinde aluatul de grosimea unui sfert de cm, se taie cu un pahar mic de vin, se coace la foc potrivit.

Crema: 4 gălbenușuri, 200 g unt, 200 g zahăr pudră, 1/4 pahar mare cu lapte, nuci.

Gălbenușurile, zahărul și laptele se pun în căzănel deasupra aburilor, se bat cu telul pînă se îngroașă, după aceea se lasă să se răcească; adăugăm apoi untul frecat spumă, amestecînd bine. Cu aceasta se lipesc cîte două rondele, se ung și pe deasupra și se dau prin nucă pisată.

221. „GRETA GARBO"

400 g făină, 200 g unt, sare, 1/4 l lapte, 20 g drojdie, gem, nuci, zahăr, coajă de lămîie rasă.

Se frămîntă o cocă din făină, unt, sare, lapte călduț în care s-a dizolvat drojdia. Se lasă să crească 1/2 oră.

Se împarte în 4 părți egale și între ele se întinde gemul, apoi nucile amestecate cu zahăr și coajă de lămîie.

După ce s-a copt se unge deasupra cu un strat de cacao cu zahăr și puțin lapte, fierte și frecate cu unt cît o nucă. Această cremă se toarnă fierbinte peste prăjitură.

222. NUCI „PITĖ"

140 g unt, 2 gălbenușuri, 100 g zahăr, 200 g făină, coajă de lămîie, vanilie, 1/2 pachet de praf de copt, gem acrișor.

Se frămîntă un aluat din cele indicate mai sus. Se întinde în tavă, se unge cu gem, apoi se prepară o cremă din: **4 albușuri spumă, 100 g nuci măcinate, 200 g zahăr pudră.** Se întinde peste gem și se coace la foc potrivit.

223. CIOCOLATĂ DE CASĂ

150 g unt, 250 g lapte praf, 100 g cacao, 500 g zahăr, 0,150 l apă.

Se amestecă foarte bine untul cu laptele și cacaua pînă se formează o pastă omogenă.

Se fierbe un sirop din zahăr cu apă pînă se leagă ca pentru dulceață.

Răcorit, se toarnă cîte puțin peste pastă.

Se toarnă în diferite forme sau tăvițe pentru gheață, care se țin la rece (zero grade) cel puțin 12 ore. Formele se ung cu unt înainte de a se umple.

Se obține 1 kg de ciocolată.

Se poate pune în sirop o jumătate de baton de vanilie sau, cînd se toarnă în forme, se pun alune.

VI. PRĂJITURI CU FRUCTE – DIVERSE

224. PRĂJITURĂ CU FRUCTE

4 ouă, 300 g zahăr pudră, 8 linguri de untdelemn, 350 g făină, 1 praf de copt, 150 ml lapte, coajă de lămîie, 1 1/2 kg fructe.

Ouăle întregi se frează bine cu zahărul, se adaugă treptat untdelemnul, apoi făina bine amestecată cu praful de copt și, alternativ, laptele. Se toarnă compoziția în tava de aragaz unsă și deasupra se așază 1 1/2 kg fructe curățate de sîmburi (caise, vișine, cireșe, prune, piersici). Se coace la foc potrivit și se pudrează bine cu zahăr.

225. PRĂJITURĂ CU PRUNE

2 ouă, 12 linguri cu ulei, lapte, 1/2 pachet praf de copt, 1 1/2 pahar cu zahăr, 1 1/2 pahar cu făină, 1 kg prune, scorțișoară.

Se sparg ouăle într-un pahar, se adaugă uleiul, apoi se adaugă lapte pînă la umplerea paharului. Se răstoarnă într-un vas mai mare și se adaugă zahărul și praful de copt. Se bate totul bine cu telul, iar făina se adaugă la sfîrșit. Dacă coca este prea tare, se poate înmuia cu încă o lingură de lapte.

Se unge tava cu unt și se pudrează cu făină.

Se așază toată coca pe fundul tăvii, iar deasupra se așază prunele tăiate felii, apoi se presară cu scorțișoară și zahăr.

Se coace la foc potrivit.

226. PRĂJITURĂ CU PIERSICI

I. 250 g făină, 125 g unt, 1 lingură cu apă, sare;
II. 50 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 ouă, 50 g făină, 1/4 l lapte.

Din primele 4 elemente se frămîntă o cocă sfărîmicioasă, care se așază într-o formă rotundă. De jur împrejur se adaugă un rulou din cocă. Se coace la foc potrivit, apoi se umple cu jumătăți de piersici.

Se face o cremă din 50 g unt și 100 g zahăr, se adaugă pe rînd 3 ouă întregi și 50 g făină, apoi 1/4 l lapte și un praf de sare. Se toarnă acest preparat peste fructe, în așa fel încît să nu fie complet acoperite. Se coace din nou la foc moale circa 30 minute.

227. PRĂJITURĂ CU VIȘINE I

4 ouă, 200 g zahăr pudră, 200 g făină, 4 linguri cu apă clocotită, 4 linguriță cu zahăr pudră, 1 kg vișine.

Cele 4 gălbenușuri se freacă cu 200 g zahăr, se adaugă pe rînd 4 linguri cu apă clocotită, făina și albușurile spumă, bătute cu cele 4 linguriță de zahăr pudră.

Se toarnă în tava unsă și deasupra se așază vișinele fără sîmburi.

Se coace la foc potrivit.

228. PRĂJITURĂ CU VIȘINE II

100 g unt, 100 g smîntînă, 1 gălbenuș de ou, 8 bucăți de zahăr, 2 pahare cu făină, sare, 1 kg vișine.

Se freacă untul, se adaugă smîntîna, gălbenușul și zahărul pisat pudră, apoi făina și praful de sare.

Se întind două foi care se umplu cu vișinele curățate de sîmburi.

Se coace la foc potrivit.

229. PRĂJITURĂ CU CAISE

200 g unt sau margarină, 6 linguri cu zahăr pudră, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, făină cît cuprinde, 1 kg caise, 1/2 pachet de praf de copt.

Se freacă grăsimea cu zahărul, apoi oul și gălbenușul, iar făina cu praful de copt se încorporează pînă devine o

cocă potrivită. Se împarte în două, iar din prima se întinde o foaie care se așază pe fundul tăvii unse, se pun caisele tăiate în felii, presărate cu puțin zahăr. Se pun și cîțiva sîmburi.

Din restul de cocă se formează un grilaj pe deasupra caiselor.

Se coace la foc potrivit și se pudrează caldă.

230. PRĂJITURĂ CU MERE I

300 g făină, 200 g margarină, 100 g zahăr, 1 ou, 1 lingură cu smîntînă, mere, coajă de lămîie, scorțișoară.

Se taie margarina în cuburi, se pune în făină și se fărîmițează între degete.

În mijloc se pun oul, zahărul și smîntîna, se frămîntă bine pînă se formează o cocă omogenă, se împarte în două, se întind două foi cu mîna, pentru că este sfărîmicioasă, și se umplu cu mere rase, stoarse și amestecate cu zahăr după gust, coajă de lămîie și scorțișoară. Se poate pune și un strat de gem de caise peste mere.

Se coace la foc potrivit.

231. PRĂJITURĂ CU MERE II

6 ouă, 6 linguri cu zahăr, 3 linguri cu pesmet, 2 linguri cu făină, 1 păhărel cu rom, 6 mere.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 20 minute, se adaugă treptat pesmetul, făina și romul. Se curăță merele, se rad și se adaugă în această compoziție, apoi se încorporează și albușurile bătute spumă.

Se toarnă într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se coace la foc potrivit.

232. PRĂJITURĂ CU CIREȘE

250 g unt, 1/4 litru de vin alb, 4 gălbenușuri de ou, 3 linguri de zahăr pudră, făină, 1 kg cireșe.

Se face un aluat din care se oprește un sfert, se întinde o foaie peste care se așază cireșe fără sîmburi și se presară cu zahăr.

Din coca oprită se fac grile cu care se ornează prăjitura deasupra. Se coace la foc potrivit.

233. PRĂJITURĂ CU FRUCTE DE SEZON

300 g făină, 250 g zahăr pudră, 120 g unt sau margarină, 150 g smîntînă, coaja și zeama unei jumătăți de lămîie, 2 ouă, 1/2 linguriță de bicarbonat, fructe de sezon.

Se freacă zahărul cu untul sau margarina, se adaugă ouăle puțin bătute, se continuă frecarea, se adaugă smîntîna, coaja, zeama de lămîie și bicarbonatul.

Se freacă totul bine, se adaugă și făina, apoi se așterne coca pe fundul unei tăvi unse. Peste ea se așază fructe diferite tăiate mărunt (de exemplu caise și vișine sau prune și struguri).

Se coace la foc potrivit.

234. PRĂJITURĂ CU PRUNE ȘI CREMĂ

300 g făină, 1 1/2 pahar de zahăr pudră, 100 g unt sau margarină, 1 kg prune, 2 linguri de smîntînă, 2 ouă, 1/2 pahar de zahăr, scorțișoară.

Se curăță prunele de pieliță și li se scot sîmburii, apoi se presară cu zahăr și scorțișoară și se lasă pînă se prepară următorul aluat: se amestecă făina cu zahărul și untul sau margarina, se frămîntă și se întinde o foaie de grosimea unui deget care se pune în tava bine unsă.

Deasupra se așază prunele, iar peste ele se toarnă o cremă preparată din smîntîna amestecată cu gălbenușurile, zahărul și spuma de la cele două albușuri.

Se coace la foc potrivit.

235. PRĂJITURĂ FĂRĂ GRĂSIME

4 ouă, 6 linguri cu apă, 200 g zahăr pudră, 200 g făină, 1/2 pachet de praf de copt, coajă de lămîie, gem sau cremă de vanilie.

Se bat gălbenușurile cu apa pînă se fac spumă, se adaugă zahărul, făina cu praful de copt și albușurile spumă. Se lucrează repede pentru a nu se lăsa compoziția. Se unge tava de aragaz, se pune compoziția și se coace la foc iute timp de 20 minute.

Se taie în două și se pune la mijloc gem sau o cremă de vanilie.

În altă variantă, se pot pune deasupra cireșe și apoi se coace.

236. PRĂJITURĂ CU LĂMÎIE II

75 g unt, 150 g zahăr pudră, 4 albușuri, 75 g făină, 1 lămîie, 3—4 nuci.

Se freacă bine untul cu zahărul, se adaugă făina, albușurile bătute spumă, nucile tăiate, zeama și coaja de la o lămîie.

Se tapetează o formă lungă și îngustă, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit.

237. PRĂJITURĂ FĂRĂ OU

300 g făină, 250 g unt sau margarină, 1 lingură cu oțet, 6 linguri cu apă, un praf de sare, mere sau brînză de vaci.

Se amestecă totul bine și se face o cocă. Se împarte în două, se întind 2 foi care se umplu la mijloc cu mere sau brînză de vaci.

Din acest aluat se pot face și cornulețe cu rahat sau gem.

238. PRĂJITURĂ „3—6—9"

3 ouă, 3 linguri de unt, 3 ceșcuțe cu lapte, 6 ceșcuțe de zahăr pudră, 9 ceșcuțe de făină, 2 pachețele de praf de copt, coajă de lămîie, fructe de sezon.

Se freacă ouăle cu zahărul, apoi cu untul, se toarnă laptele cîte puțin și la urmă se adaugă făina cu praful de copt și coaja de lămîie.

Se unge tava mare de aragaz, se toarnă compoziția și deasupra se așază piersici, vișine sau mere.

239. PRĂJITURĂ „MAIA"

6 ouă, 1 ceașcă de ulei, 6 linguri de zahăr pudră, 1 ceașcă de lapte, 1 praf de copt, făină cît cuprinde, gem, nuci pisate.

Se freacă ouăle cu zahărul, se toarnă cîte puțin ulei, apoi laptele și făina cu praful de copt, pînă rezultă o cocă potrivită din care se întind două foi.

Se umplu cu gem de caise sau prune în care am pus cîteva nuci pisate, iar deasupra se poate unge cu un albuș de ou bătut spumă. Se coace la foc potrivit.

240. PRĂJITURĂ „ATENA"

160 g unt, 1 pahar de nuci pisate, 320 g zahăr pudră, 2 1/2 pahare de griș, 4 ouă, scorțișoară, 1 pahar de zahăr, rom, vanilie.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă ouăle pe rînd, apoi grișul și nucile.

Se pune pe foc domol circa 30 de minute, se dă la rece, se taie în formă ca tortul și se opărește cu sirop făcut dintr-un pahar de zahăr și un pahar cu diferite arome (rom, vanilie, zeamă de lămîie etc.).

241. PRĂJITURĂ CU MARGARINĂ

250 g margarină, 350 g făină, 1 ou, 3 linguri de zahăr, 2 linguri de sifon, coajă de lămîie, un praf de sare, gem, 1 kg mere rase călite sau 300 g brînză de vaci cu stafide și 1 ou.

Margarina se fărîmițează în făină, se adaugă oul, zahărul, sifonul, coaja de lămîie și sarea. Se frămîntă o cocă și se lasă la rece (este de preferat să se prepare cu o zi înainte).

Se unge tava, coca se împarte în două și se umple la mijloc cu mere, brînză de vaci cu stafide sau gem.

242. PRĂJITURĂ „PIȚIGOI"

200 g făină, 200 g margarină, 250 g zahăr pudră, 3 ouă, un vîrf de linguriță de bicarbonat, 1/2 lămîie, 3 linguri de marmeladă.

Se frămîntă o cocă din făină, margarină, 100 g zahăr, 3 gălbenușuri și bicarbonat.

Se întinde o foaie, se așază pe tava unsă și se dă la cuptor.

Cînd este aproape gata, se întinde deasupra un strat de marmeladă, apoi cele trei albușuri bătute spumă împreună cu 150 g zahăr și zeama de lămîie.

Se introduce din nou în cuptor pînă se întărește albușul.

Se taie caldă cu un cuțit înmuiat în apă rece.

243. PRĂJITURĂ CU NUCI II

1 pahar cu ulei, 1 pahar cu zahăr pudră, 5 ouă, 1 praf de vanilie, un vîrf de cuțit de bicarbonat stins în oțet, 3 pahare cu nuci pisate, 4 linguri de zahăr pudră, făină cît cuprinde.

Se amestecă uleiul cu un pahar de zahăr, un ou și praful de vanilie. Se frămîntă totul cu făină cît cuprinde, în care se pune un vîrf de cuțit de bicarbonat stins cu oțet. Se întinde o foaie groasă de 3—4 cm, care se așază într-o tavă unsă și îmbrăcată cu pergament. Se presară peste ea un strat de nuci măcinate și fierte în lapte îndulcit.

Cînd foaia este coaptă pe jumătate, se scoate din cuptor și se pune deasupra un amestec compus din 4 gălbenușuri frecate cu 4 linguri de zahăr pudră, cu cele 4 albușuri spumă și 1 pahar de nuci pisate.

Se dă din nou la cuptor.

244. PRĂJITURĂ CU CREMĂ ȘI BEZEA

500 g făină, 200 g zahăr, 4 gălbenușuri, 1 linguriță de amoniac sau bicarbonat, 150 g margarină, coajă de lămîie, lapte sau 2 linguri de smîntînă.

Se amestecă totul, se împarte în trei și se coc 3 foi pe dosul tăvii, una din ele se rupe în bucățele mici și se amestecă cu o cană cu lapte rece pînă devine o pastă, se adaugă **2 linguri de cacao, 2 linguri de marmeladă de caise și 200 g unt frecat.**

Se pune crema între cele 2 foi.

4 albușuri se bat cu **200 g zahăr și zeama de la o lămîie** pe baie de apă. Cu aceasta se unge pe deasupra și se rade ciocolată.

245. PRĂJITURĂ CU COCĂ RASĂ

1 pachet de margarină, 3 gălbenușuri, 3 linguri de smîntînă, 3 linguri de zahăr, făină cît cuprinde, gem.

Se face o cocă destul de tare, din care se păstrează puțină pentru a rade deasupra.

Se întinde o foaie, se așază în tava unsă, se unge cu gem, cu albușurile spumă, apoi se rade coca păstrată la care s-a mai adăugat făină pentru a fi bună de ras.

Se coace la foc potrivit.

246. PRĂJITURĂ „MĂRIUȚA"

20 linguri de făină, 6 linguri de zahăr pudră, 100 g unt sau margarină, 3 gălbenușuri, 1 praf de copt dizolvat în lapte.

Se frămîntă totul și se împarte în trei foi care se coc pe rînd.

Crema. Una dintre foi se fărîmițează și se pune în puțin lapte cu un praf de vanilie.

Se amestecă cu: **2 linguri de cacao, 2 linguri de gem de caise, 6 linguri de zahăr pudră, 100 g unt.**

Se freacă bine crema și se umplu cele două foi.

Albușurile se bat spumă pe aburi cu **6 linguri de zahăr pudră,** se întind peste prăjitură și deasupra se rade ciocolată.

247. DESERT RAPID CU FRUCTE ȘI ÎNGHEȚATĂ

Pișcoturi de șampanie, înghețată, zmeură sau căpșune, lichior sau coniac, frișcă.

Pe fiecare farfurie se așază trei pișcoturi de șampanie, deasupra se pune o bucată de înghețată (din comerț) și apoi din nou două sau trei pișcoturi. Se înconjoară totul cu zmeură sau căpșuni, se stropește cu lichior sau coniac și se îmbracă în frișcă. Se ornează cu două, trei fructe. Se poate servi și fără frișcă.

248. DESERT CU CĂPȘUNE

Foi „Marta", 200 g zahăr, 3 linguri de apă, 2 gălbenușuri, 200 g unt, 50 g frișcă sau 2 albușuri, căpșune.

Se fierbe zahărul în apă pînă devine un sirop gros. Se bat gălbenușurile și se toarnă siropul cîte puțin, apoi untul frecat și frișca sau albușurile bătute spumă.

Se umplu foile „Marta" cu această cremă. Se garnisește cu căpșune.

249. DESERT CU CORN-FLAKES

1 lingură de corn-flakes, 1 dl lapte, 1 măr, 1 lingură de nuci, cîteva boabe de struguri sau alte fructe, 1 lingură de zahăr dizolvat în zeamă de lămîie.

Se înmoaie fulgii în lapte călduț, se adaugă zahărul, mărul ras, nucile pisate și fructele.

Se poate garnisi cu frișcă.

250. MERE ÎN PIJAMA

2 linguri de smîntînă, 100 g unt, 1 ou, puțină drojdie în lapte, 1 lingură de zahăr pudră, făină, mere.

Se frămîntă o cocă, se formează un rulou, se împarte în circa 12 bucăți. Fiecare se întinde separat și se îmbracă merele. Se coc pe tavă unsă, la cuptor potrivit.

251. MERE CU JELEU DE FRUCTE

Mere, jeleu de fructe, unt, zahăr, apă.

Se scobesc merele fără a le curăța, iar în partea de sus se scoate un căpăcel. Se umple golul cu unt și zahăr. Se pun merele pe o tavă unsă cu unt, peste care se toarnă 2—3 linguri de apă.

Se coc la foc potrivit.

Înainte de a fi servite, se ung cu jeleu de fructe (vezi Cap. VI).

252. PORTOCALE CU FRIȘCĂ

6 portocale, 300 g frișcă, fructe glasate sau dulceață, lichior de portocale sau coniac.

Se taie „capacul" fiecărei portocale.

Se scoate miezul cu o linguriță, se amestecă cu o parte

din frișcă, cu bucăți de fructe glasate sau dulceață și lichior sau coniac. Se umplu din nou portocalele. Se ornează cu fructe „capacul" portocalei.

253. VIȘINE PENTRU IARNĂ

5 kg vișine, 1 kg zahăr, 10 aspirine sau 1 linguriță de salicilat.

Se spală vișinele, li se scot sîmburii, apoi se amestecă cu zahărul și cu aspirinele pisate.

Se pun în sticle de lapte, care se astupă ermetic, și se folosesc iarna la prăjituri, iar siropul se bea cu sifon.

254. TRIUNGHIURI

200 g unt, 2 linguri de zahăr pudră, 2 linguri de drojdie de bere, 1 praf de vanilie, 2 ouă, făină cît cuprinde.

Se înmoaie drojdia cu puțin lapte călduț și se dă deoparte pînă se freacă zahărul cu untul. Se amestecă cu restul cantităților și se întinde o foaie subțire. Se taie pătrățele mici, se pune la mijloc gem sau o bucățică de nucă și se prind ca un triunghi.

Se coc la foc potrivit și se pudrează cu zahăr.

255. BULGĂRAȘI DE SMOCHINE

500 g smochine, 200 g zahăr pudră, 50 ml rom, zeama și coaja unei jumătăți de portocală, puțină ciocolată rasă.

Se dau smochinele prin mașina de tocat, se amestecă cu zahărul pudră, cu romul, zeama și coaja de portocală.

Se formează cu mîna udă niște bulgărași cît vrem de mari, care se tăvălesc în ciocolată rasă.

Se pun în foițe plisate, păstrate de la bomboanele de ciocolată.

256. TARTĂ CU FRUCTE CRUDE

150 g făină, 100 g unt, 50 g zahăr pudră, 1 ou, un praf de sare, fructe de sezon.

Se face un aluat din făină, unt, zahăr, sare și ou. Se unge o formă rotundă cu unt, se așază coca pentru copt, păstrîndu-se puțină pentru a se face între palme un sul care se va așeza pe marginea tartei de jur împrejur, astfel încît să formeze o margine ridicată. Se coace la foc potrivit și se umple cu fructe de sezon. Deasupra se toarnă sirop de zahăr sau un jeleu de fructe.

Dacă avem puțină cremă de vanilie, se poate așeza întîi un strat de cremă în tartă și apoi fructele și siropul.

Această cocă se poate coace și în forme mici de tarte, înțepîndu-se aluatul cu o furculiță pentru a nu se umfla.

257. ȘTRUDEL CU MERE

400 g făină, 200 g zahăr, 150 g unt, 1 lingură de untdelemn, 1 lingură de oțet, scorțișoară, sare, 1 kg mere.

Coca se pregătește la cald din făină, 1 ceașcă cu apă caldă, 1 lingură de untdelemn, 1 lingură de oțet și 1 linguriță de sare. Se frămîntă bine, se bate de masă și se împarte în două bucăți rotunjite care se lasă 30 minute acoperite cu cîte un vas cald. Se rad merele și se înăbușă cu unt, zahăr, scorțișoară.

Coca se întinde în foaie subțire, se stropește cu grăsime, se pun merele, se rulează și se taie bucăți. Se coace la cuptor potrivit de cald.

258. BRIOȘE CU PIERSICI

Cîteva brioșe (vezi rețeta 8 sau 206), cîteva migdale proaspete sau prăjite, 4—5 piersici frumoase, 250 g zahăr, 400 ml vin roșu, 1 baton de vanilie.

Se fierbe un sirop din vin, zahăr și batonul de vanilie tăiat în lungime.

Se aleg piersici sănătoase și nu prea coapte.

Se țin pe rînd cîteva clipe în apă fierbinte, ca să se poată curăța mai ușor de pieliță, avînd grijă să nu le rupem carnea. Se taie în jumătate și se pun în siropul ținut pe marginea mașinii ca să fiarbă pînă devin moi, fără însă să se sfărîme. Dacă scade siropul în timpul fierberii, se poate adăuga puțină apă.

După ce s-au fiert piersicile, se scot cu grijă și se pun pe un plan înclinat pentru a se scurge tot siropul.

Brioșele se taie în felii groase și se rumenesc puțin la cuptor. Se așază pe un platou rotund și pe fiecare felie se pune o jumătate de piersică.

Înainte de a se servi, se stropește fiecare piersică cu siropul îngroșat, iar deasupra se așază cîte o migdală.

259. CATAIF CU MERE

2 ouă, 200 g făină, un praf de sare, 1 kg mere, 5 linguri de zahăr, 3 linguri de rom, sirop din 2 pahare de apă cu 300 g zahăr și 1/2 baton de vanilie, 300 g frișcă.

Se face un aluat de tăiței din 200 g făină, 2 ouă și un praf de sare; trebuie să fie destul de tare ca să poată fi dat pe răzătoarea mică. După ce s-a ras coca, se întind tăițeii pe o față de masă pentru a se zvînta, apoi se așază pe o tigaie cu unt încins și se rumenesc ușor, în cîteva rînduri. Cînd sînt gata, jumătate din ei se pun pe o tavă unsă cu unt, iar deasupra se întind merele, care între timp s-au curățat de coajă, s-au ras foarte fin și s-au scăzut pe foc cu zahăr și rom. Peste ele se așază al doilea strat de tăiței și se toarnă siropul fiert în cantitățile indicate mai sus.

Se lasă la cuptor potrivit pînă se rumenește auriu.

Se servește cu frișcă.

260. LEBEDE CU FRIȘCĂ

2 1/2 dl apă, 100 g unt, 1 linguriță de zahăr, un praf de sare, 125 g făină, 4 ouă, 300 g frișcă, zahăr pudră.

Se fierbe apa într-un vas cu untul, sarea și zahărul, se cerne făina pe o hîrtie albă și, în momentul în care compoziția începe să fiarbă, se trage vasul pe marginea mașinii, se toarnă făina dintr-o mișcare și se amestecă cu energie. Cînd pasta nu mai prezintă nici un cocoloș, se dă din nou pe foc, amestecînd întruna, pînă în momentul în care aluatul se desprinde de pe vas.

Se dă la o parte, se mai amestecă și, cînd începe să se răcească, se adaugă ouăle unul cîte unul, frecînd bine după fiecare.

Se ia cu linguriţa din această pastă şi se dispun mici grămăjoare ovale pe tavă neunsă, la distanţe de 3—4 cm. Concomitent se fac cu ajutorul şpriţului un număr egal de „gîturi" de lebădă în formă de S, exagerat alungite, pentru a imita cît mai bine capul şi gîtul lebedei. Se coc la foc bun cca 30 minute, în care timp se evită deschiderea cuptorului.

Din acest aluat rezultă circa 24 gogoşele şi tot atîtea gîturi.

După ce se răcesc, se taie capacul gogoşelelor, iar acesta la rîndul lui va fi tăiat în două pe lung, obţinînd astfel cele două aripi. Fiind deci în posesia corpului, capului şi aripilor de lebădă, se trece la reconstituirea păsării. Se umple corpul cu frişcă (cu vîrf), se înfige capul la o extremitate a gogoaşei, iar aripile se dispun pe laturi, înfipte şi ele cu vîrful mai ascuţit în sus. Cu puţină îndemînare şi gust, se vor obţine adevărate lebede graţioase, care se vor pudra din abundenţă cu zahăr pudră şi se vor aranja pe un platou dreptunghiular una în spatele celeilalte.

Este o prăjitură delicioasă şi de mare efect.

261. „FIGARO" II

200 g făină, 140 g unt, 300 g zahăr pudră, 4 ouă, 150 g nuci, coajă de lămîie, un vîrf de cuţit de bicarbonat, 5 linguri de gem de caise.

Se face un aluat din făină, unt, 100 g zahăr, 4 gălbenuşuri, coajă de lămîie rasă şi bicarbonat. Se întinde un aluat cît tava, care a fost unsă în prealabil.

Peste aluat se aşază un strat de gem de caise, apoi o cremă preparată din cele 4 albuşuri bătute spumă cu 200 g zahăr şi amestecate cu nucile măcinate.

Se încinge cuptorul înainte de a introduce tava şi se coace la foc potrivit. Cînd spuma a devenit de culoare maronie, se scoate din cuptor.

262. SAVARINĂ

Pentru o formă de savarină de 1 l (în coroană):
250 g făină, 125 g unt, 10 g praf de copt, 1 lingură de zahăr pudră, un praf de sare, 4 ouă, 5 linguri cu lapte nefiert, zahăr pentru sirop, dulceaţă de caise, rom, frişcă.

Se ia un sfert din făină şi se pune pe fundul unui vas, unde se înmoaie puţin cîte puţin cu un pîc de lapte. Se adaugă praful de copt şi se amestecă bine. Pasta trebuie să fie suplă, moale şi netedă; dacă se ţine tare, se mai adaugă puţin lapte.

Se acoperă pasta cu un şervet şi se aşază la un loc cald, unde trebuie să crească în 20 minute.

În acest timp se lucrează restul de făină cu untul zdrobit cu o furculiţă, se adaugă zahărul, o lingură de lapte şi ouăle întregi, unul cîte unul. Se bate bine, apoi la sfîrşitul celor 20 minute se controlează maiaua care trebuie să fie moale şi plină de băşici. Se amestecă pasta cu maiaua foarte repede şi se varsă în forma bine unsă cu unt, care nu trebuie să fie mai plină de jumătate. Dacă rămîne cocă, se pune în altă formă. Se acoperă cu un şervet şi se lasă o oră la crescut.

Forma trebuie să fie aproape plină. Se dă la cuptor moale 20 minute.

În timpul coacerii se prepară 1/4 l sirop din **250 g zahăr** cu **un pahar de apă,** care se fierb pînă devin un sirop destul de gros şi în care se adaugă 1 decilitru de rom.

Se scoate savarina gata coaptă din formă şi, cînd este călduţă, se toarnă siropul cu atenţie pentru a se îmbiba bine.

În momentul servirii se umple golul din mijloc cu **dulceaţă de caise,** se stropeşte cu **rom** şi se garnisеşte pe deasupra cu **frişcă.**

263. JELEU DE GUTUI CU MERE

1 kg gutui, 2 l apă, 3—4 mere creţeşti roşii, 1,500 kg zahăr la 1 l de zeamă.

Se aleg gutui mici, galbene, coapte şi fără pete. Se şterg cu o cîrpă de puful lor, apoi se taie în patru şi fiecare bucată din nou în două. Nu se curăţă de coajă şi nici de sîmburi.

Pe măsură ce sînt tăiate, se pun într-un vas cu 2 l apă şi se adaugă şi cîteva mere creţeşti roşii, tăiate în sferturi.

Se lasă să fiarbă circa o oră, la foc mic, pînă în momentul cînd gutuile pot fi străpunse uşor cu un beţişor.

Se toarnă compoziția într-un tifon rar peste un vas și se lasă la scurs circa 2 ore, apoi o oră trebuie să se limpezească și se trece din nou printr-un tifon des.

Zeama limpezită se pune la fiert cu zahărul în proporție de 1,500 kg zahăr la 1 litru de zeamă. Se ține pe foc mic pînă se topește zahărul, apoi pe foc iute, luînd spuma de cîte ori se ridică. Se fierbe pînă cînd o picătură turnată în apă rece rămîne întreagă.

Se toarnă fierbinte în borcane învelite cu cîrpe ude.

VII. TORTURI – GLAZURI

TORTURI FESTIVE

264. TORT FOARTE FIN

Blatul: 12 ouă, 12 linguri de zahăr, 4 linguriță de făină, 50 g cacao, 1 ceșcuță de rom, ciocolată rasă mărunt.

Crema: 10 linguri de zahăr, 400 g unt, 150 g cacao, 200 ml lapte, 1/2 ceșcuță de rom.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 30 minute pînă devin o pastă compactă, se adaugă pe rînd cele 4 linguriță cu făină cernută, apoi 50 g cacao, de asemenea cernută. Se freacă bine compoziția și la urmă se încorporează albușurile bătute spumă foarte tare.

Se toarnă într-o cratiță de 3 kg unsă bine și tapetată cu făină, care se introduce în cuptorul încins, la foc mai iute, cîteva minute, pînă crește aluatul; se ține la foc mic circa 45 minute. Se va evita deschiderea ușii cuptorului pentru a nu se lăsa compoziția.

După ce s-a copt, se mai ține în formă pînă se răcește, apoi se răstoarnă pe o planșetă și se taie în două sau trei blaturi care se stropesc cu rom și se umplu cu următoarea cremă: se pun la fiert laptele, zahărul și cacaua timp de 15 minute, pînă se îngroașă. În timpul fierberii, se va amesteca pentru a nu se prinde. În timp ce cacaua se răcește, se freacă untul spumă; se adaugă apoi treptat crema.

Tortul se îmbracă în cremă, iar ciocolata se rade foarte mărunt pe toată suprafața tortului și pe marginea lui. Ultima

bucățică de ciocolată, care nu se poate rade, se taie bucățele care se înfig pe tort.

Separat, se poate servi o porție de frișcă.

265. TORT DE CIOCOLATĂ I

Blatul: 10 ouă, 10 linguri de zahăr tos, 3 linguri de cacao, 7 linguri de făină.
Crema: 3 ouă, 4 linguri de cacao, 250 g unt, 300 g zahăr pudră.
Fructe glasate sau frișcă pentru ornat.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de circa 20 de minute, se adaugă pe rînd cîte o lingură de cacao, amestecînd după fiecare lingură; la fel se procedează și cu făina. Se amestecă ușor cu albușurile care au fost bătute spumă în prealabil.

Se unge o formă de tort, se tapetează cu hîrtie, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit timp de aproape o oră. Cînd s-a răcit, se taie în trei blaturi, între care se pune următoarea cremă: cele 3 ouă întregi se amestecă cu 4 linguri de cacao și 6 linguri de zahăr pudră, apoi se bat continuu deasupra unei oale cu apă care fierbe, timp de 20—30 minute, pînă se leagă bine. Se lasă să se răcească; în acest timp, se freacă untul spumă și se adaugă și restul de zahăr pudră. Se amestecă cu cacaua, care s-a răcit.

Se îmbracă tortul în crema oprită dinainte și se ornează cu fructe glasate sau cu frișcă.

266. TORT DE CIOCOLATĂ II

Blatul: 6 ouă, 180 g zahăr pudră, 80 g făină, 2 linguri de cacao.
Crema: 150 g nuci, 140 g unt, 1 baton de vanilie, 70 g zahăr pudră, 1 pahar cu lapte.
Vișine din dulceață pentru ornat.

Se freacă gălbenușurile cu zahăr pînă se albesc. Se adaugă cacaua, se pune făina, iar la sfîrșit albușurile bătute spumă. Se amestecă ușor, de sus în jos, pentru a se îngloba albușul și a nu se lăsa compoziția. Se coace într-o formă lungă, unsă și tapetată cu hîrtie.

Pentru cremă, se dau nucile prin mașină și se opăresc cu laptele în care a fiert vanilia tocată. Se adaugă untul și zahărul, apoi se freacă totul cu lingura de lemn, pînă cînd crema crește și se albește.

Se taie blatul în două sau trei, se însiropează puțin, apoi se așază cremă între foi. Se îmbracă tortul cu un strat subțire de cremă. Se garnisește cu vișine din dulceață, scurse de zeamă.

Se ține la rece și se servește a doua zi.

267. TORT DE CIOCOLATĂ III

Blatul: 6 ouă, 125 g zahăr, 125 g făină, 1 lingură de cacao.
Crema: 200 g zahăr, 200 g unt, 70 g cacao, 250 g frișcă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 20—30 minute pe marginea aragazului, se adaugă făina amestecată cu cacao (care au fost în prealabil cernute prin sită), apoi albușurile spumă se încorporează ușor.

Se toarnă compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie unsă cu unt și presărată cu făină.

Se coace la foc potrivit timp de 20—25 minute.

Pentru pregătirea cremei se freacă untul spumă, apoi se continuă cu zahărul, după care se adaugă cacaua.

Blatul se taie în două, se așază între ele un strat de cremă, iar cu restul se îmbracă tortul în întregime.

Se ornează cu frișcă, cu ajutorul aparatului de șpriț.

268. TORT DE CIOCOLATĂ IV

Blatul: 100 g cacao, 100 g zahăr, 75 g unt, 3 ouă, 125 g făină, sare, ciocolată rasă.
Umplutura: 400 g frișcă.

Cacaua se amestecă cu zahărul și cu untul. Se adaugă gălbenușurile unul cîte unul, apoi făina turnată cîte puțin, sarea și albușurile bătute spumă.

Pasta obținută se toarnă într-o formă unsă cu unt și se coace la foc potrivit timp de 40 minute.

Se lasă să se răcească, se taie orizontal în două sau trei

blaturi, între care se pune frișca amestecată în prealabil cu puțin zahăr pudră și cacao.

Se îmbracă tortul cu frișcă. Se poate presăra pe deasupra ciocolată rasă.

269. TORT DE CIOCOLATĂ V

Blatul: 7—8 ouă, 250 g zahăr, 80 g cacao, coajă de la 1 lămîie, 6 linguri de făină, un vîrf de cuțit de bicarbonat.

Crema: 80 g cacao, 1 pahar de lapte, 1 lingură de făină, 4—5 gălbenușuri, 250 g zahăr, 250 g unt.

Se freacă 1/2 oră ouăle cu zahărul și coaja de lămîie. Se adaugă cacaua dizolvată la bain-Marie în puțină apă (pentru a se obține o cremă), apoi albușurile bătute spumă, făina și bicarbonatul. Se coace la foc moale, în tavă unsă și presărată cu pesmet. După ce s-a răcit, blatul se taie în trei, se însiropează și se umple cu următoarea cremă: cacaua, laptele, făina, gălbenușurile frecate cu 250 g zahăr se pun în bain-Marie și se amestecă pînă se îngroașă mult. Se freacă untul și se adaugă puțin cîte puțin crema din bain-Marie.

Cu crema se umplu blaturile și se îmbracă tortul.

270. TORT DE CACAO I

Blatul: 1 ou, 50 g unt, 1 pahar cu lapte, 1 pahar cu zahăr, 1 praf de copt, zahăr vanilat, 2 pahare cu făină, 2 linguri de cacao, rom.

Crema: 50 g cacao, 200 g unt, 200 g zahăr pudră, 1 gălbenuș.

Pentru ornat: fructe din dulceață sau alune.

Se freacă bine untul cu zahărul și gălbenușul, se adaugă apoi, alternativ, făina și laptele, cacaua și praful de copt. Apoi se adaugă albușul bătut spumă. Se coace la foc potrivit în cratiță de 2 1/2 kg.

Se fierbe cacaua cu 100 g apă și zahărul. În timp ce se răcește, se freacă untul spumă.

Se amestecă gălbenușul încetul cu încetul cu cacaua răcită, apoi se încorporează untul.

Se taie blatul în trei, se însiropează ușor cu un sirop făcut din zahăr și apă în care se toarnă romul.

Se pune crema între blaturi și se îmbracă tortul.

Se garnisește cu dulceață sau alune prăjite.

271. TORT DE CACAO II

Blatul: 5 ouă, 100 g zahăr, 150 g făină, 1—2 linguriță de cacao.

Crema: 250 g zahăr, 2 linguri cu vîrf de cacao, 1 ou, 75 g lapte, 1 pachet de zahăr vanilat, 300 g unt.

Pentru ornat: fructe din dulceață.

Siropul: 150 g zahăr, 100 g apă, coaja de la 1 lămîie.

Blatul. Se bat albușurile cu zahărul pînă se obține o spumă tare, se adaugă apoi gălbenușurile unul cîte unul și se bate mai departe. Se pun apoi făina și cacaua (după gust).

Se coace la foc potrivit și se însiropează bine.

Crema. Zahărul, cacaua, oul, laptele se pun într-un vas și se bat pe foc cu telul 3 minute. Cînd s-a răcorit, se adaugă untul și zahărul vanilat, bătînd întruna cu telul.

Se taie blatul în trei, se umple și se îmbracă în cremă. Se decorează cu flori făcute din dulceață de portocale și boabe de dulceață de vișine.

272. TORT „BUTURUGĂ" I

Blatul: 6 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 1 lingură de făină, 120 g nuci măcinate la mașină.

Crema: 250 g unt, 100 g nuci tăiate mărunt, 4 ouă, 200 g zahăr, 3 linguri de cacao.

Blatul. Se freacă 6 gălbenușuri cu 6 linguri de zahăr, pînă cînd, ridicînd lingura, compoziția se întinde ca o panglică. Se adaugă 1 lingură de făină, nucile și albușurile bătute spumă.

Crema. Se amestecă nucile cu 100 g zahăr ars. Se lasă puțin pe foc, apoi se varsă peste o scîndură udată. După ce s-a răcit, se taie mărunt cu cuțitul.

În bain-Marie se freacă 200 g zahăr cu 4 ouă întregi, pînă se îngroașă ca o ciulama. Se continuă pînă se răcește

compoziția, care se poate amesteca acum cu 250 g unt frecat spumă.

O jumătate din crema obținută se amestecă cu zahărul ars și nucile pisate, cealaltă jumătate cu trei linguri de cacao.

Se coace blatul în tava de la aragaz unsă cu unt și presărată cu făină. Rece, se rulează, punînd la mijloc crema cu nucile. Rulada se acoperă cu crema de cacao. Pe deasupra, cu ajutorul unei furculițe, se face o ornamentație care imită scoarța de copac.

Atenție! Se prepară întîi crema și apoi foaia.

273. TORT DE NUCI I

Blatul: 10 ouă, 10 linguri de zahăr, 2 linguri de rom, 2 pahare (de apă) cu nuci măcinate, 1/2 pahar de pesmet pisat fin, 1/2 lingură de făină.
Crema: 300 g zahăr pudră, 250 g unt, 250 g nuci măcinate, 1 păhărel cu rom.
Nuci întregi pentru ornat.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și romul timp de 20—30 minute, se adaugă nucile, amestecînd bine, apoi pesmetul împreună cu făina; se continuă frecatul pînă se obține o cremă omogenă. Albușurile bătute spumă se încorporează în cremă. Se toarnă totul într-o formă unsă și tapetată cu hîrtie. Se coace timp de o oră la foc potrivit. Se răstoarnă apoi ușor, lăsînd să se răcească pe un fund de lemn curat. Se taie în trei blaturi, care se însiropează puțin.

Se freacă untul pînă devine ca o spumă, apoi se continuă operația împreună cu zahărul pudră, se adaugă nucile măcinate foarte mărunt și romul picătură cu picătură, spre a se evita tăierea cremei.

Se umplu blaturile cu cremă, se îmbracă cu un strat de cremă și se garnisește cu nuci întregi.

274. TORT DE NUCI II

Blatul: 4 ouă, 100 g pesmet, 200 g zahăr, 200 g nuci.
Crema: 1/4 l lapte, 250 g nuci, 200 g zahăr, 1 baton de vanilie, 200 g unt
Nuci și fructe glasate pentru ornat.

Se freacă gălbenușurile cu zahăr (cca 15 minute), se adaugă nucile date prin mașină, pesmetul și apoi albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie și unsă cu unt și se coace la foc potrivit.

După ce se răcește, se taie în două sau trei blaturi, se însiropează și se umple cu crema preparată astfel: se fierbe laptele cu zahărul și cu batonul de vanilie tocat mărunt, apoi cu nucile măcinate mărunt. După ce se răcește, se freacă împreună cu untul bătut spumă și se umplu blaturile. Se îmbracă tortul cu cremă și se decorează cu miez de nucă și fructe glasate.

275. TORT DE NUCI III

Blatul: 250 g zahăr pudră, 6 ouă, 25 g nuci, 3 linguri de pesmet, 1 lingură de făină, rom, coajă de lămîie.
Crema: 250 g zahăr, 100 g nuci, 4 gălbenușuri, 250 g unt, 3 linguri cu ciocolată rasă.

Se bat gălbenușurile cu zahărul cca 25 minute, se adaugă făina cu pesmetul, nucile pisate, coaja rasă de lămîie, o linguriță de rom și albușurile bătute spumă.

Se toarnă compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie, unsă cu unt și se coace la foc potrivit.

Se scoate din formă cînd este cald, se înțeapă cu furculița și se stropește cu sirop de zahăr și rom.

Pentru cremă se fierbe zahărul cu puțină apă pînă se leagă, se toarnă nucile măcinate în acest sirop și se amestecă pînă devine o pastă. Cînd s-a răcit, se adaugă pe rînd gălbenușurile, untul frecat spumă și ciocolata rasă. Se amestecă crema foarte bine și se umple blatul care a fost tăiat în două, iar deasupra se îmbracă tot cu cremă și se ornează cu nuci întregi date prin zahăr ars.

276. TORT DE NUCI IV

Blatul: 6 linguri de zahăr, 6 ouă, 6 linguri de nuci măcinate, 1 lingură de pesmet, coajă rasă de lămîie, 1 lingură de făină.

Crema: 250 g nuci, 1/2 pahar de lapte, 7 linguri de zahăr, 250 g unt, 1 lingură de rom.

Siropul: 250 g zahăr, 1 1/2 pahar cu apă, 1/2 baton de vanilie, 3 linguri de rom.

Se unge întîi o formă de tort cu unt, se așterne pe fundul ei o hîrtie albă tăiată după mărimea formei, care de asemenea se unge cu unt.

Se freacă apoi gălbenușurile cu zahărul, pînă se mărește volumul și se obține o cremă. Se adaugă nucile măcinate, coaja rasă de lămîie, făina, pesmetul și la urmă albușurile bătute spumă tare, amestecîndu-le ușor. Se toarnă compoziția în forma unsă și se coace la foc potrivit aproape o oră. Se încearcă înfigînd un pai; dacă acesta iese curat, blatul este gata.

Se răstoarnă pe un fund de lemn curat, se desprinde ușor hîrtia de pe fund și se răstoarnă din nou pe o farfurie. Cînd blatul s-a răcit, se taie în trei felii.

Pentru cremă, se amestecă pe foc nucile măcinate cu zahărul și cu laptele pînă scad. După ce se răcesc, se amestecă cu untul frecat spumă și cu romul.

Pentru sirop, se fierbe zahărul în apă cu vanilia și la urmă se adaugă romul.

Blaturile se însiropează și se umplu cu crema preparată, așezîndu-le una peste alta. Se îmbracă și deasupra cu cremă și se garnisește cu sferturi de miez de nucă prăjite puțin în cuptor.

277. TORT DE NUCI V

Blatul: 5 ouă, 100 g zahăr, 100 g nuci, coajă rasă și zeamă de lămîie, 1 lingură de pesmet, un vîrf de linguriță cu scorțișoară pisată.

Crema: de la tortul de nuci IV.

Se bat într-o oală cu telul ouăle întregi cu zahărul, pînă devin ca o cremă. Se adaugă cu încetul nucile trecute prin mașină, puțină coajă rasă și zeamă de lămîie, pesmetul și scorțișoara pisată.

Se unge o formă cu unt și se coace compoziția o oră la cuptor potrivit.

Se unge cu crema preparată ca la tortul de nuci IV și se ornează după gust.

278. TORT DE NUCI VI

Blatul: 50 g unt, 1 pahar de smîntînă, 1 lingură de zahăr, făină cît cuprinde.

Crema: 1 pahar cu zahăr, 1 pahar cu lapte în care s-au dizolvat 4 linguri de zahăr, 200 g nuci, vanilie, 50 g unt.

Pentru ornat: dulceață de vișine.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă smîntîna și făina. Din aluatul nu prea tare se fac 3—4 foi, care se coc separat.

Într-o crăticioară se caramelizează zahărul, care apoi se stinge cu laptele. Nucile trecute prin mașină se adaugă în laptele care clocotește. Se dă la o parte, se răcește și apoi se încorporează untul bătînd cu telul.

Cu crema astfel preparată se ung foile. Se ornează cu dulceață de vișine sau cu sirop turnat în fir subțire, astfel încît să formeze arabescuri pe suprafața tortului.

279. TORT MOCA I

Blatul: 8 ouă, 2 linguri de zahăr, 150 g făină, 100 g alune pentru ornat.

Crema: 4 ouă, 200 g unt, 250 g zahăr, 3 linguriță de cafea, 1/2 baton de vanilie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina, apoi albușurile bătute spumă se încorporează ușor. Se toarnă compoziția într-o formă unsă și tapetată cu făină și se coace timp de 45 minute. În acest timp, se fierbe un sirop gros din 250 g zahăr și un pahar de apă, în care se pune și vanilia crestată în lungul ei, iar din cafea se fierbe o esență și se strecoară bine printr-un tifon. Se amestecă siropul cu esența de cafea, apoi se freacă împreună cu gălbenușurile și cu untul frecat spumă.

Blatul se taie în trei și se umple cu această cremă, iar o parte din cremă se păstrează pentru a îmbrăca tortul.

Se ornează cu alune puțin prăjite și tăiate mărunt.

280. DOBOȘ-TORT I

Blaturile: 100 g făină, 125 g zahăr, 5 ouă.
Crema: 4 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri de cacao, 200 g unt.
Glazura: 1/4 pahar cu zahăr.

Pentru blaturi, se freacă gălbenușurile cu zahăr timp de 30 minute, se adaugă făina și albușurile spumă. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară făina și se toarnă din compoziție astfel încît să se formeze un strat cît o muchie de cuțit. Se coc pe rînd 5—6 foi și se scot fierbinți din tavă. Este posibil să se coacă în cîte două forme odată.

Pentru cremă, se bat ouăle întregi cu zahăr într-un vas introdus în alt vas cu apă clocotită la foc mic, pînă se îngroașă.

Se adaugă cacao înmuiată cu o lingură de lapte. Cînd este gata, se dă la o parte și se amestecă mereu pînă se răcorește. Se adaugă untul frecat spumă.

Se așază foile unele peste altele, cu straturi de cremă între ele. Ultima foaie se lasă la o parte pentru a se îmbrăca în glazură de zahăr ars.

Pentru glazură, se arde zahărul la foc iute și, cînd a devenit închis la culoare, se toarnă pe foaia de tort. Se întinde repede cu ajutorul unui cuțit mare și înfierbîntat; tot cu acest cuțit se înseamnă feliile de tort pentru a se tăia ușor.

Această foaie se așază deasupra celorlalte foi, umplute în prealabil cu cremă.

281. DOBOȘ-TORT II

Foile: 1 cană cu smîntînă, 1 cană cu untură, făină cît cuprinde.
Crema: 1 kg lapte fiert cu 2 pahare de zahăr, 2 linguri de zahăr ars, 2 linguri de făină.

Din smîntînă, untură și făină se face un aluat tare care se împarte în 8 părți. Din fiecare parte iese o foaie care se coace pe fundul cratiței.

Pentru cremă, se fierbe laptele cu zahărul. Zahărul ars se stinge cu puțină apă, se dă în clocot și se toarnă peste lapte.

Se dizolvă făina cu puțin lapte rece, se toarnă peste laptele fierbinte și se fierbe pînă se întărește ca la șerbet.

Se glasează foile și se îmbracă tortul cu aceeași cremă. Atenție! Trebuie să se lucreze foarte repede.

282. DOBOȘ-TORT III

Foile: 120 g unt, 120 g smîntînă, 120 g zahăr, 1/2 kg făină, 2 ouă, 1 linguriță de amoniac, 150 g rom.
Crema: 1 kg lapte, 4 pahare de zahăr, 100 g unt, 100 g nuci pisate.

Se bate untul cu ouăle și zahărul pînă se face ca o spumă. Se adaugă smîntîna, amoniacul și o parte din făină, pînă se obține un aluat. Se lucrează în continuare pe planșetă, adăugîndu-se și restul de făină. Se împarte aluatul în șaisprezece părți. Se întind foi rotunde de aprox. 5 mm grosime. Se coc foile pe rînd pe fundul cratiței presărate cu făină.

Pentru cremă, se fierbe laptele cu zahărul. După ce s-au legat, se adaugă untul frecat spumă.

Se stropesc foile cu rom și se ung foarte repede cu cremă. Se glasează cu aceeași cremă. Pe margine se lipesc nucile măcinate.

283. TORT „NELI"

Blatul: 1 ou, 150 g zahăr, 1 linguriță rasă de bicarbonat, 30 g unt (cît o nucă), 2 linguri de miere, 2 1/2 linguri cu lapte, 450 g făină.
Crema: 50 g zahăr tos, 5 linguri de lapte, 100 g zahăr, 1 pahar cu lapte, 3 linguri de făină, 300 g unt, 200 g zahăr pudră, 3 ouă.
Glazura: 100 g cacao, 150 g zahăr, 1/2 pahar cu lapte, 30 g unt.
Pentru ornat: fructe glasate sau frișcă.

Se freacă oul cu 150 g zahăr, se adaugă bicarbonatul, untul, apoi mierea și laptele.

Totul se pune pe foc și se fierbe 5 minute.

Se toarnă treptat 450 g făină și se freacă foarte repede. Se frămîntă apoi pe planșetă. Compoziția rezultată se împarte în patru.

Se întind foi ca cele pentru tăiței și în acest timp se țin la cald celelalte.

Pe măsură ce am întins o foaie, o punem la copt în tava mare a aragazului, care nu se unge.

După ce se răcesc, se taie în lungul tăvii și se pun unele peste altele, umplîndu-le cu următoarea cremă: se ard 50 g zahăr care se diluează pe foc cu 5 linguri de lapte, se adaugă 100 g zahăr, paharul cu lapte și se lasă să clocotească. Cînd începe să clocotească, se toarnă o compoziție din 3 linguri rase de făină subțiate cu lapte, ca pentru clătite; se mai fierbe totul pînă cînd se obține o cremă de consistența celei de vanilie.

Separat, se freacă spumă 300 g unt cu 200 g zahăr pudră vanilat, se adaugă 3 gălbenușuri pe rînd și totul se toarnă peste crema de mai sus, răcită. Apoi se pune albușul de la cele 3 ouă bătute spumă foarte tare. Se ung blaturile. Deasupra, tortul se unge cu o glazură de ciocolată preparată astfel: 100 g cacao se fierb cu zahărul și laptele (în cantitățile indicate mai sus) cîteva minute, se adaugă untul și se toarnă fierbinte peste tort.

Se dă la rece și se taie a doua zi.

Se garnisește cu fructe glasate sau frișcă.

284. TORT DE PORTOCALE I

Blatul: **4 gălbenușuri, 140 g zahăr pudră, coaja rasă și zeama de la o portocală, 140 g nuci date prin mașină, 4 albușuri, pesmet alb (facultativ).**

Crema: **2 gălbenușuri, zeama unei portocale, 40 g zahăr pudră, 1 pachețel de zahăr vanilat, 3 linguri de vin alb bun, 250 g frișcă.**

Glazura: **200 g zahăr pudră, zeama unei jumătăți de portocală.**

Pentru ornat: felii de portocală.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră pînă cînd amestecul crește și se albește. Se picură cîte puțin din zeama portocalei, se adaugă și coaja rasă, apoi nucile date prin mașină și albușurile bătute spumă. Dacă se constată că este prea moale compoziția, se adaugă puțin pesmet alb cernut fin.

Se toarnă într-o formă unsă și tapetată cu hîrtie și se coace la foc moale.

Pentru cremă, se freacă cele 2 gălbenușuri cu zahărul pudră, se adaugă cîte puțin zeama de portocală, apoi zahărul vanilat și vinul. Se amestecă bine și se fierbe în bain-Marie, dar fără să dea în clocot.

Cînd se îngroașă, se pune la rece, apoi se amestecă cu frișcă.

Blatul rece se taie în două sau trei și se umple cu crema preparată, iar pe deasupra se pune următoarea glazură: 200 g zahăr pudră se amestecă cu zeama de la o jumătate de portocală. Se picură apă fierbinte pînă se obține un sirop gros, care se toarnă peste tort. Acesta se ține cîteva clipe la gura cuptorului pentru a căpăta luciu. Se garnisește cu felii de portocală date prin sirop de zahăr.

285. TORT DE PORTOCALE II

5 portocale se rad și se curăță de pieliță.

Coaja se pune deoparte. Se taie în rondele de 1 deget grosime și se lasă la macerat 1 zi.

Crema: 1 pahar cu lapte, 100 g zahăr, 3 gălbenușuri, 1 praf de vanilie, 6 foi de gelatină.

Se fierbe totul în bain-Marie și se adaugă gelatina dizolvată în lapte. Se mai lasă 2—3 clocote și se amestecă. Cînd crema s-a îngroșat, se ia de pe foc și se pun cele **3 albușuri** spumă. Se dă la rece.

Se amestecă cu **500 g frișcă.**

500 g pișcoturi de șampanie se însiropează cu zeama lăsată de portocale și un sirop din 2—3 linguri de zahăr și coajă rasă de portocale, care se dau într-un clocot.

Se ia o cratiță de 3 kg, se pune hîrtie pe fund și pe pereți. Se așază pe fund rondelele de portocale și pe margini în picioare.

Se toarnă un strat de cremă și apoi pișcoturile. Se repetă operația, ultimele fiind pișcoturile.

Se dă la rece 24 ore.

Se răstoarnă cratița pe un platou.

286. PUNCI-TORT

10 ouă, 10 linguri de zahăr, 10 linguri de făină, 1 lingură de rom, dulceață, sirop, șerbet (vezi Cap. VIII).

Se freacă 6 gălbenușuri de ou cu 6 linguri de zahăr și romul pînă se leagă bine, aproximativ 20—30 minute. Se adaugă făina, amestecînd bine; la urmă se încorporează ușor 6 albușuri spumă. Compoziția se toarnă într-o formă unsă și se coace la foc potrivit circa 1 oră.

Din cele 4 ouă, 4 linguri de zahăr și 4 linguri de făină care au rămas se prepară o compoziție identică cu cea de mai sus, care se împarte apoi în trei: o parte se lasă galbenă, a doua se colorează roz cu colorant dizolvat în puțină apă, iar a treia parte se colorează brun cu puțină cacao.

În tava mare de aragaz se așază o hîrtie unsă cu unt, apoi se toarnă cele trei compoziții colorate în trei fîșii de-a lungul tăvii (una lîngă alta) și se coc la foc potrivit.

După ce s-a răcit, se taie în cuburi mici, care se pun într-un castron și se stropesc bine cu sirop și rom.

Blatul se taie în două pe la mijloc și se ung părțile dinăuntru cu dulceață de vișine, de prune sau de căpșuni.

Peste blatul de jos se așază cuburile divers colorate și se acoperă cu celălalt blat, care se apasă ușor, ca să se lipească.

Se glasează cu șerbet colorat roz, care se desface cu puțină apă caldă. Se garnisește cu fructe glasate.

287. TORT DE ALUNE I

Blatul: **5 ouă, 100 g zahăr, 100 g făină, 50 g alune măcinate pudră, 25 g apă.**

Crema: **200 g alune turcești măcinate pudră, 150 g zahăr pudră, 200 g unt, vanilie.**

Siropul: **100 g zahăr, 80 g apă, 25 g coniac, coajă de lămîie.**

Pentru blat, se bat bine gălbenușurile cu 60 g zahăr și 25 g apă. Separat, se bat albușurile spumă, la care se adaugă restul de 40 g zahăr. Apoi se amestecă gălbenușurile frecate cu făina și pudra de alune.

Se încorporează albușurile în restul compoziției și se toarnă în forma de tort unsă și îmbrăcată în hîrtie. Se coace la foc potrivit.

După ce s-a răcit, se taie pe orizontală în trei blaturi, care se stropesc cu siropul preparat din zahărul fiert în apă cu coajă de lămîie și coniacul adăugat după răcire.

Se umple tortul cu cremă, care se prepară astfel: se îndepărtează coaja la alunele turcești prăjite, se macină prin mașina de nuci, se amestecă cu zahărul pudră, vanilia și untul, pînă se obține o cremă fină, uniformă. Tortul se îmbracă în cremă, peste care se adaugă alune prăjite sfărîmate și bucățele de fructe glasate sau boabe din dulceață.

288. TORT DE ALUNE II

Blatul: **5 gălbenușuri, 1 ou întreg, 150 g zahăr vanilat, 150 g alune, 1 lingură de pesmet fin, zeamă de lămîie, 4 albușuri.**

Crema: **250 g frișcă, 2 gălbenușuri, 150 g alune.**

Se freacă bine într-un castron cele 5 gălbenușuri împreună cu oul întreg și zahărul vanilat, pînă se face ca o cremă.

Se adaugă alunele rumenite într-o tigaie și curățate în mînă prin frecare cît sînt calde încă, apoi pesmetul, zeama de lămîie și la urmă albușurile bătute spumă.

Se unge cu unt o formă de tort, se toarnă compoziția și se coace circa o oră la foc potrivit.

Cînd este răcorită se taie în două, se stropesc blaturile cu sirop amestecat cu rom și se umplu cu următoarea cremă: se amestecă frișca cu gălbenușurile și cu alunele prăjite și pisate mărunt.

Se glasează după gust.

289. TORT „INDIANĂ"

6 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 6 linguriţe de făină, vanilie, 750 g frişcă.

Glazura: 1—2 linguri de cacao, 1—2 linguri de zahăr pudră, 1 linguriţă de unt proaspăt, 1/2 ceaşcă cu lapte.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pudră vanilat pînă se face ca o cremă şi începe să facă băşici. Se bat spumă tare albuşurile, apoi se amestecă uşor în compoziţie. Se cerne deasupra făina, care de asemenea se amestecă uşor şi imediat se pune compoziţia la copt într-o formă pregătită dinainte, unsă cu unt şi tapetată cu hîrtie unsă. Se coace la foc potrivit. Cînd marginile tortului încep să se desprindă de formă, se încearcă tortul la mijloc cu un pai şi, dacă acesta iese uscat, se răstoarnă uşor pe un platou de lemn. Se scoate hîrtia, umezind-o puţin.

A doua zi se taie blatul în două foi inegale, una reprezentînd un sfert (cea de sus), iar cealaltă trei sferturi din grosime. Pe foaia mai groasă se pune frişca, mai multă în mijloc. Deasupra se aşază cealaltă foaie mai subţire, care de la sine îşi lasă în jos marginile, luînd forma bombată a indienelor. Se acoperă cu glazura, care se prepară astfel: se pune la fiert laptele într-un ibric, se adaugă cacaua cernută împreună cu zahărul pudră şi se amestecă întruna pe foc moale pînă se îngroaşă. Se ia de pe foc, se adaugă untul, frecînd mereu, pînă cînd crema s-a răcit. Se toarnă peste „indiană", pînă o îmbracă complet.

290. TORT CU MIGDALE I

Blatul: **160 g unt, 160 g zahăr pudră, 4 ouă, 160 g migdale, coajă rasă de lămîie, cuişoare, scorţişoară, 160 g cacao, 80 g făină.**

Crema: **100 g migdale, 100 g zahăr pudră, 75 g ciocolată, 200 g unt.**

Pentru ornat: 250 g frişcă, migdale.

Se freacă untul spumă, adăugînd treptat zahărul şi cele 4 gălbenuşuri. Cînd compoziţia a crescut, se adaugă migdalele pisate, coajă rasă de lămîie, un vîrf de cuţit de cuişoare pisate şi unul de scorţişoară, cacaua, făina cernută, iar la urmă albuşurile spumă.

Se coc trei foi din această compoziţie în tăvi bine unse şi presărate cu făină, la foc moale, timp de 30 minute.

Pentru cremă, se opăresc migdalele şi se curăţă de coajă, apoi se trec prin maşina de măcinat nuci. Se amestecă cu zahărul, cu cacaua frecată cu puţină apă fierbinte şi cu untul frecat spumă.

Se umplu foile cu această cremă, iar pe deasupra tortul se ornează cu frişcă şi cu migdale tăiate subţiri.

291. TORT CU MIGDALE II

Blatul: 6 gălbenuşuri, 125 g zahăr pudră, 150 g migdale, 1 lingură de pesmet fin, coajă şi zeamă de lămîie, 5 albuşuri.

Crema: se prepară ca la tortul cu migdale I.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pudră pînă devin ca o cremă. Se opăresc migdalele, se lasă 2 minute în apă clocotită, se curăţă de coajă cît sînt încă fierbinţi, se pun într-o tigaie pe marginea maşinii să se usuce şi se trec prin maşina de măcinat nuci.

Se adaugă la crema de mai sus împreună cu o lingură de pesmet fin, puţină coajă rasă şi zeamă de lămîie, precum şi spuma bătută de la cinci albuşuri de ou.

Se coace într-o formă bine unsă cu unt timp de o oră, la foc potrivit.

Se taie în două şi se umple cu crema preparată ca la tortul cu migdale I.

Se glasează după gust.

292. TORT CU MIGDALE III

Blatul: 500 g pişcoturi de şampanie stropite cu rom.

Crema: 1/2 kg lapte, 4 ouă întregi, 8 bucăţi de zahăr, 1 baton de vanilie, 200 g migdale date prin maşină, 200 g unt, 200 g zahăr.

Din lapte, ouă, zahăr și vanilie se face o cremă groasă, pe foc slab. După ce se răcește crema, se adaugă migdalele.

Separat, se freacă 200 g unt cu 200 g zahăr pudră, apoi se amestecă cu crema de migdale. Se tapetează cu hîrtie o formă de tort, apoi se îmbracă cu pișcoturi, care se așază cu fața spre pereții formei. Spațiul care rămîne se umple alternînd straturi de cremă cu straturi de pișcoturi.

Se ține la frigider pînă a doua zi.

Se răstoarnă pe platou, se îmbracă cu cremă sau frișcă. Se ornează cu migdale prăjite și cu ciocolată rasă.

293. TORT DE CIOCOLATĂ CU MIGDALE

Blatul: **100 g migdale, 100 g zahăr pudră, 75 g cacao, 125 g unt, 4 ouă.**
Glazura: **de ciocolată (vezi „Glazuri").**

Se opăresc migdalele, se curăță de coajă, se trec prin mașina de măcinat și se amestecă cu zahărul pudră.

Se amestecă cacaua cu puțină apă. Se adaugă puțin cîte puțin din unt pînă se înglobează totul, apoi cele 4 gălbenușuri unul cîte unul. Se freacă bine compoziția, se adaugă și migdalele cu zahărul și la urmă cele 4 albușuri bătute spumă, amestecînd ușor.

Se unge o formă cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace o jumătate de oră la foc moale.

Se glasează cu glazură de ciocolată.

294. TORT FRANȚUZESC

Blatul: **160 g unt, 160 g zahăr pudră, 4 ouă, 160 g migdale, coajă rasă de lămîie, un vîrf de linguriță de cuișoare și unul de scorțișoară, 160 g cacao, 80 g făină.**
Umplutura: **300 g frișcă, dulceață de vișine.**
Pentru ornat: **frișcă și dulceață de vișine.**

Se freacă untul spumă, se adaugă treptat zahărul pudră și cele 4 gălbenușuri.

Cînd pasta a devenit o cremă crescută, se adaugă migdalele pisate și necurățate de coajă, puțină coajă rasă de lămîie, cuișoare pisate și scorțișoară, apoi cacaua, făina și cele 4 albușuri bătute spumă.

Această compoziție se împarte în două părți egale și se coc la cuptor moale, timp de 30 minute, două blaturi în tăvi unse bine cu unt și presărate cu făină.

Cînd se răcesc, se umplu cu frișcă și se garnisesc cu frișcă și dulceață de vișine.

295. TORT DE CIOCOLATĂ CU PORTOCALE

Blatul: **125 g unt, 4 ouă, 125 g zahăr pudră, 60 g făină, 100 g cacao, coajă rasă de lămîie, ciocolată rasă.**
Umplutura: **dulceață de portocale.**

Se freacă untul spumă, se adaugă pe rînd cele 4 gălbenușuri, zahărul pudră, făina cernută și cacaua amestecată cu o lingură de apă pe marginea mașinii. Apoi se adaugă coaja rasă de lămîie și cele 4 albușuri bătute spumă.

Se coace într-o tavă unsă bine cu unt.

Cînd s-a răcit, se taie în două și se umple cu dulceață de portocale.

Deasupra se rade o bucățică de ciocolată, presărînd toată suprafața tortului.

296. TORT „CON DE BRAD"

Blatul: **125 g unt, 100 g zahăr, 1 pachet de zahăr vanilat, 2 ouă, 250 g făină, 1 praf de copt.**
Crema: **1/4 l lapte, 25 g făină, 30 g zahăr, 1 pachet de zahăr vanilat, 1—2 linguriță de nescafé, 75 g unt.**
Garnitura: **150 g pastile de ciocolată, 150 g boabe de cafea crudă.**

Se freacă untul cu zahărul și cu zahărul vanilat timp de 15 minute, se adaugă pe rînd ouăle întregi și făina împreună cu praful de copt. Se pune într-o formă ovală unsă cu unt și se coace 50—60 minute la foc potrivit.

A doua zi, se taie tortul în formă de con de brad în lungul lui, pentru a-l umple cu cremă, care se prepară astfel:

se fierbe laptele cu făina, zahărul, zahărul vanilat și nescafé-ul, apoi se lasă să se răcească și se adaugă untul frecat spumă.

Se îmbracă tortul de jur împrejur cu cremă și, pentru a-l decora, se dispun pe toată suprafața lui boabele de cafea în alternanță cu pastilele de ciocolată, în formă de solzi. La unul din capete se înfige o crenguță de brad.

297. TORT CU „LANGUES DE CHAT"

Blatul: **100 ml ulei, 100 ml apă, 2 ouă, 180 g făină, 175 g zahăr, 1 praf de copt, sare.**
Crema: **dulceață de lămîie, 250 g frișcă.**
Ornamentul: „langues de chat" cu ciocolată.

Se amestecă uleiul cu apa și gălbenușurile. Se adaugă făina cernută împreună cu praful de copt, zahărul și un praf de sare. Se lucrează pasta cu forță, pînă se amestecă totul foarte bine.

Se adaugă și albușurile bătute spumă.

Se pune pasta într-o formă demontabilă, unsă bine cu unt. Se coace 50 de minute la foc potrivit în cuptorul încălzit înainte. După ce s-a răcit, se taie blatul în două și se umple cu dulceață de lămîie și un strat de frișcă.

Deasupra se ornează cu felii de lămîie din dulceață și cu frișcă turnată cu cornetul.

De jur împrejurul tortului se dispun **langues de chat** cu ciocolată așezate pe verticală, iar peste ele se leagă o fundă colorată care garnisește, dar și menține ansamblul.

298. TORT „JANA" I

Blatul: **1 pahar cu apă, 1 pahar cu zahăr, 50 g cacao, 250 g nuci.**
Crema: **1/2 pahar cu apă, 7 linguriță de zahăr, 50 g cacao, 300 g unt, 2 gălbenușuri (facultativ).**

Se dau nucile prin mașina de tocat carne și se pun la fiert împreună cu apa, zahărul și cacaua. Se amestecă bine și se lasă să fiarbă pînă devine ca o mămăligă care se ia de pe vas, avînd grijă să nu fie prea tare pentru că, prin răcire, compoziția se mai întărește.

În momentul în care s-a răcorit puțin, se așază pe un platou cu ajutorul unui cuțit lat.

Crema se prepară în felul următor: se fierbe apa cu zahărul și cacaua cîteva minute, se ia de pe foc și se încorporează și untul în bucățele mici, apoi se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Facultativ, se pot adăuga și două gălbenușuri de ou.

În cazul în care crema se taie, se mai dă puțin pe foc pînă își revine.

Cînd s-a răcit, se așază peste blat și se aranjează cu ajutorul unui cuțit. Se ornează tortul după gust.

Ca să fie mai gustos, este de preferat să se prepare cu două zile înainte de a-l servi, timp în care se ține la frigider.

299. TORT DE LĂMÎIE I

Blatul: **125 g zahăr bucăți, 1 lămîie, 125 g migdale, 6 gălbenușuri, 50 g pesmet, 4 albușuri.**
Crema: **100 g zahăr pudră, 1/2 lămîie, 2 ouă, 150 g unt.**
Glazura: **șerbet de lămîie (vezi Cap. VIII).**

Se spală și se șterge lămîia, apoi se freacă pe rînd bucățile de zahăr de coaja de lămîie, pînă se ajunge la partea albă, care nu trebuie folosită, fiind amară. Se pisează zahărul, se curăță migdalele, se macină în mașina de nuci și se înmoaie cu zeama de la o jumătate de lămîie. Se freacă gălbenușurile cu zahărul pisat, se adaugă migdalele, pesmetul, puțină coajă rasă de lămîie și albușurile bătute spumă.

Se coace într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină, la foc potrivit, timp de o oră.

Se taie în două sau trei blaturi, între care se pune următoare cremă: se freacă zahărul cu gălbenușurile circa 10 minute, se adaugă treptat zeama de la o jumătate de lămîie, coaja rasă, untul frecat spumă și albușurile bătute spumă tare.

Se glasează cu șerbet de lămîie înmuiat la bain-Marie și turnat cald pe suprafața tortului. Se decorează cu un trandafir alb de zahăr.

300. TORT „CONDÉ"

Blatul: 250 g făină, 125 g zahăr, 125 g unt, 2 ouă.
Crema: 175 g migdale curățate, 125 g zahăr, 100 g unt, 6 ouă, zeama unei lămii, 1 dl rom.

Se cerne făina și se pune grămadă pe planșetă, se adaugă zahărul, untul și ouăle. Se frămîntă totul și se formează o minge. Se întinde o foaie subțire de 2 cm, care se așază într-o formă unsă cu unt, se tapetează pentru a adera pe fundul formei, i se taie marginile și se înțeapă fundul cu furculița pentru a se evita umflarea blatului în formă. Marginile tăiate se așază în cerc de jur împrejurul blatului.

Pentru cremă se pisează migdalele foarte fin, apoi se freacă untul spumă, se adaugă zahărul și migdalele. Se bat tare pentru a se obține o cremă legată. Se adaugă ouăle unul cîte unul și, la urmă, zeama de lămîie și romul.

Se așază această cremă în cercul de blat, se egalează suprafața, se formează o coroană împrejurul tortului cu migdale curățate, iar la mijloc se pun tot cîteva migdale. Se pudrează cu zahăr pudră și se coace la foc moderat aproape o oră.

301. TORT ALB I

Blatul: **8 albușuri, 300 g zahăr pudră, 400 g nuci, 1 lingură de făină, coajă rasă de lămîie.**
Umplutura: **400 g frișcă.**
Pentru ornat: migdale, vișine din dulceață.

Cele 8 albușuri se bat spumă pe marginea mașinii, se toarnă treptat zahărul pudră și se bate în continuare pînă în momentul în care compoziția este bine întărită. Se adaugă nucile măcinate, făina și puțină coajă rasă de lămîie.

Din compoziția rezultată se coc pe rînd cîteva foi foarte subțiri într-o formă rotundă unsă cu unt.

Se umplu cu frișcă și se îmbracă în frișcă.

Se ornează cu migdale prăjite și vișine din dulceață.

302. TORT ALB II

Blatul: **8 ouă, 200 g zahăr, un praf de sare, 150 g unt sau margarină, 200 g făină.**
Crema: **150 g zahăr, 2 ouă, 200 g unt sau margarină, 125 g cacao.**
Glazura: 150 g zahăr pudră, 2 linguri de apă călduță sau suc de lămîie sau de portocale, migdale sau nuci.

Se pun într-un vas la bain-Marie ouăle, sarea și zahărul și se bat pînă în momentul în care compoziția a crescut cam de trei ori în volum. Se scoate vasul din bain-Marie și se continuă a freca pînă se răcorește compoziția. Se adaugă făina și untul și se amestecă. Pasta obținută se pune într-o formă unsă. Se coace la foc potrivit timp de 50 minute, după care se lasă cîteva ore să se răcorească.

Se taie apoi tortul în trei blaturi orizontale, care se umplu cu următoarea cremă: se amestecă pe foc cacaua cu puțină apă, pentru a se forma o cremă, apoi cu 2 ouă întregi bătute cu zahărul. Se retrage de pe foc și, fiind călduță încă, se încorporează untul sau margarina.

Pe deasupra se toarnă glazura obținută prin topirea zahărului în apă sau în suc de fructe, după gust. Marginea tortului se unge cu puțină cremă și se presară cu migdale sau nuci ușor prăjite și tăiate mărunt.

Se garnisește cu o floare albă de zahăr sau cu una din fructe glasate.

303. TORT „ZIZA"

Blatul: 6 albușuri, 350 g zahăr, 200 g nuci pisate.
Crema: 200 g zahăr, 6 gălbenușuri, 50 g cacao, 200 g unt.

Cele 6 albușuri împreună cu 350 g zahăr se bat pe marginea aragazului sau în bain-Marie, pînă se obține un amestec moale ca pentru bezele. Se adaugă nucile pisate și se toarnă în tava aragazului unsă cu unt și tapetată cu hîrtie. Cînd se răcește, se taie în lungul tăvii de trei ori, obținînd 3 foi dreptunghiulare, care se ung cu următoarea cremă: se frea-

că zahărul cu gălbenușurile pînă se albesc, apoi se adaugă cacaua și untul frecat spumă separat.

Se îmbracă cu cremă și se garnisește după dorință.

304. TORT „JOFFRE"

Blatul: 8 ouă întregi plus 2 albușuri, 40 g făină, 50 g cacao, 8 linguri de zahăr.

Se freacă ouăle cu zahărul foarte bine, apoi se adaugă făina și cacaua. Se unge o cratiță de 3 kg cu unt și se pune compoziția la copt în cuptor potrivit.

Crema: 400 g unt, 400 g zahăr, 90 g cacao, 150 ml apă, 2 gălbenușuri.

Apa se pune în ibric cu cacaua și zahărul, se dă în clocot de cîteva ori, apoi se răcește. Untul se freacă bine, se adaugă siropul răcit, apoi gălbenușurile rămase de la blat. Blatul se taie în două, se umple cu cremă și se îmbracă tot cu cremă.

TORTURI SEMIPREPARATE

305. TORT DE BISCUIȚI CU CAFEA I

300 g biscuiți, 200 g unt, 200 g zahăr, 2 linguri de esență de cafea, 1 lingură de rom, cîteva bucățele de rahat, coajă de portocală zaharată sau fructe din dulceață.

Se freacă untul cu zahărul și se adaugă cîte o picătură de cafea, pînă se obține o cremă din care se păstrează două linguri. Restul de cremă se amestecă cu biscuiții sfărîmați mărunt, se adaugă rahatul tăiat bucățele și coaja de portocală sau fructe din dulceață. Dacă compoziția nu se leagă, se adaugă puțin lapte. Se așază pe un platou, se dă forma unui tort și se îmbracă cu crema păstrată.

306. TORT DE BISCUIȚI CU CAFEA II

250 g biscuiți, 1 cană cu lapte îndulcit, 3 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri de făină, 100 g cafea lichidă, 1 litru de lapte, vanilie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, făina și vanilia, se adaugă puțin cîte puțin cafeaua și 1 litru de lapte fierbinte. Se amestecă pe foc tot timpul, pînă se îngroașă. Se adaugă în crema fierbinte albușurile bătute spumă.

Se înmoaie biscuiții în laptele îndulcit și se așază pe un platou în straturi alternative cu crema.

Se îmbracă în cremă și se garnisește după dorință.

Tortul se prepară cu cîteva ore înainte de a-l servi.

307. TORT DE BISCUIȚI CU CACAO I

500 g biscuiți, 200 g unt, 200 g zahăr, 1 lingură de cacao, 2 linguri de rom, 1 pahar cu lapte, nuci măcinate (facultativ).

Se freacă untul cu zahărul și cacaua și se toarnă romul cîte puțin. Se înmoaie biscuiții în lapte îndulcit și se așază pe un platou de tort un rînd de biscuiți, un strat subțire de cremă și așa mai departe.

Se acoperă tortul cu cremă și se presară deasupra biscuiți sfărîmați sau nuci măcinate.

308. TORT DE BISCUIȚI CU CACAO II

100 g biscuiți cu cacao, 500—600 g frișcă, dulceață de vișine, 50 g rom.

Se alternează un strat de biscuiți, unul de frișcă și boabe de dulceață. Se termină cu unul de frișcă. Se ornează cu ciocolată rasă sau cu sirop din dulceață de vișine scurs în fir subțire deasupra tortului și formînd un ornament oarecare.

Se ține la rece cel puțin două ore înainte de a-l servi.

309. TORT CU CREMĂ DE VANILIE

1 pachet de foi de tort.
Crema: 1/2 l lapte, 140 g zahăr, 4 gălbenușuri, 50 g făină, 1 baton de vanilie.
Glazura: 4 albușuri, 1 lingură de gem, 1 lingură de zahăr pudră.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă treptat făina și se subțiază cu laptele fiert împreună cu vanilia tăiată bucățele mici, care se toarnă treptat.

Se pune crema într-un vas pe foc în baie de apă și se amestecă continuu, pînă se îngroașă bine; se continuă pînă se răcește. Se umplu foile de tort cu această cremă, iar albușurile se bat spumă împreună cu o lingură de gem de fructe și o lingură de zahăr pudră, cu care se va îmbrăca tortul.

310. TORT „MAGDA"

1 pachet de foi „Casnica".
Crema: 1 pahar cu smîntînă, 1 pahar cu zahăr, 1 pahar cu nuci, 1 baton de vanilie.
Pentru ornat: dulceață.

Se stropesc cele 5 foi „Casnica" cu sirop din apă și zahăr și se umplu cu următoarea cremă: se amestecă smîntîna cu zahărul, cu nucile măcinate și cu batonul de vanilie tăiat foarte mărunt. Smîntîna trebuie ținută la rece înainte de a începe prepararea cremei. De asemenea, după preparare, tortul trebuie pus imediat la rece.

Se ornează cu dulceață sau cu mătase de zahăr ars.

311. TORT CU CREMĂ DE NUCI

1 pachet de foi „Marta".
Crema: 150 g nuci măcinate, zeama și coaja rasă de la o lămîie, 50 g pesmet, 1/2 pahar cu vin alb, 1 pahar cu lapte, 150 g zahăr.
Pentru ornat: coajă de portocală sau fructe din dulceață.

Se pune la foc moale laptele cu zahărul, se adaugă vinul, zeama și coaja de lămîie, pesmetul și nucile.

Se amestecă bine cu o lingură de lemn pînă se formează o cremă.

Se ung foile și se așază una peste alta.

Se ornează cu coajă de portocală fiartă în zahăr sau cu boabe din dulceață.

312. TORT „MARTA" CU CREMĂ DE CACAO

1 pachet de foi „Marta".
Crema: 4 linguri de lapte praf, 4 linguri de zahăr pudră, 4 linguriță de cacao, 1 lingură de amidon dizolvat în puțină apă, zahăr vanilat.
Pentru ornat: fructe din dulceață.

Se amestecă laptele praf, zahărul, cacaua, amidonul și zahărul vanilat cu un pahar și jumătate de apă turnată cîte puțin. Se dau la foc potrivit și se amestecă pînă se obține o pastă groasă, aproape tare. Se dă la rece.

Se ung foile cu puțin timp înainte de a fi servite și se așază una peste alta. Se taie în romburi sau dreptunghiuri.

Fiecare bucată se ornează cu boabe din dulceață.

313. TORT — CARTOF I

1 kg biscuiți, 200 g unt, 200 g zahăr, 50 g cacao, 10 g cafea naturală sau amestec, 20 g rom, 200 g nuci, fructe din dulceață pentru ornat.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă cacaua, apoi biscuiții, care au fost sfărîmați și înmuiați cu esență de cafea.

Se frămîntă totul bine, se adaugă și romul, apoi nucile măcinate mai mărunt sau mai mare, după gust.

Se pune compoziția pe un platou și se dă forma unui tort cu ajutorul unei linguri (cu spatele ei) udate în apă.

Se pudrează cu cacao și se ornează cu fructe din dulceață.

Se servește după cîteva ore.

314. TORT — CARTOF II

400 g cozonac, 300 g cartofi, 250 g nuci pisate, 100 g cacao, 250 g zahăr pudră, boabe și zeamă de dulceață de vișine sau sirop de vișine, coajă rasă de lămîie și portocală, 50 g rom, eventual 250 g frișcă.

Se taie cozonacul în felii, care se usucă în cuptorul încins, în cîteva minute. Se fierb cartofii în coajă. Se dau și cozonacul și cartofii prin mașina de tocat carne, apoi se amestecă cu dulceață, nuci, rom, 80 g cacao crudă. Se umezește cu puțină apă caldă în care s-a topit zahărul. Compoziția trebuie să devină o pastă foarte groasă, care poate păstra forma unui blat. Acesta se acoperă, eventual, cu frișcă și se pudrează cu cacaua rămasă.

Se garnisește cu boabe de dulceață. Se servește după cîteva ore.

Notă. Se pot întrebuința doar 50 g cacao. În acest caz, 25 g cacao se amestecă în compoziție, în care se adaugă însă și o ceșcuță de esență de cafea, obținută din 4 linguriță de cafea și apă.

315. TORT DE BEZELE

1 pachet de foi „Marta", 1 pahar cu zahăr, 1 pahar cu lapte, 1 pahar cu nuci, 1 lingură de făină, 150 g unt, 2 ouă.

Se arde zahărul într-o cratiță și, cînd devine roșcat, se stinge cu laptele, ținîndu-se în continuare pe flacără mică cu tăbliță dedesubt. Se adaugă nucile date prin mașină și se lasă să se pralineze, amestecînd mereu. Se adaugă și făina. După ce s-a încorporat bine, se dă cratița deoparte.

Cînd s-a răcorit, se pun pe rînd cele două ouă întregi.

Separat, se freacă spumă untul, în care se încorporează încetul cu încetul compoziția de mai sus.

Se stropește cu apă hîrtia de pe foi și se dezlipește cu grijă. Se ung foile cu cremă. Apoi tortul se garnisește pe deasupra cu nuci pralinate care se înfig în blat și care se pregătesc astfel: se ard într-o cratiță două linguri de zahăr; cînd acesta este încă moale, se pun nuci întregi, care se tăvălesc pe toate părțile; se scot pe o farfurie udă și, cînd sînt reci, se taie în felii subțiri cu cuțitul.

316. TORT „MERINGUE"

1 pachet de foi „Marta", 200 g unt, 100 g cacao, 3 ouă, 200 g zahăr pudră, 250 g frișcă, 25 g rom, fructe din dulceață sau bucățele de rahat pentru ornat, sare.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile pînă cînd, ridicînd lingura, amestecul cade panglică. Se adaugă untul bucățică cu bucățică, frecînd în continuare. Se adaugă, continuînd operația, cacaua nefiartă și romul. Se bat albușurile spumă (foarte tare) și se încorporează în cremă. Se adaugă și un vîrf de cuțit de sare.

Se pune crema între blaturile curățate de hîrtie conform indicațiilor din rețeta anterioară. Se îmbracă tortul în frișcă. Se ornează cu boabe de dulceață de vișine sau cu bucățele de rahat verde.

317. TORT „MIRELA" I

1 pachet de foi „Mirela".
Crema: de zahăr ars (vezi cap. VIII).

Foile „Mirela" se ung cu crema de zahăr ars preparată după indicațiile de la rețeta 447. Se garnisește după dorință.

318. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU CREMA DE CAFEA

300 g pișcoturi de șampanie.
Crema: 200 g unt, 200 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1 ceașcă cu esență de cafea neîndulcită, rom.

Se prepară crema frecînd gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc. Se adaugă untul frecat spumă. Se freacă în continuare, încorporînd două linguri de esență de cafea.

Forma specială de tort (cu fund demontabil) se îmbracă în pergament uns cu unt și se așază un rînd de pișcoturi înmuiate în esență de cafea diluată cu apă și amestecată cu rom.

Peste pișcoturi se așterne un rînd de cremă, din nou pișcoturi, pînă se termină totul, avînd în vedere ca deasupra să rămînă un rînd de pișcoturi și să se păstreze puțină cremă.

Se dă la rece. Înainte de a se servi, se scoate tortul din formă și din pergament și se garnisește cu crema păstrată.

319. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU CREMA DE NUCI.

500 g pișcoturi de șampanie, 1 pahar cu lapte.
Crema: 6 ouă, 500 ml lapte, 200 g zahăr pudră, 3 linguri de făină, lămiie rasă, 100 g nuci.

Se desfac cele 3 linguri cu făină în puțin lapte rece, se subțiază cu restul de lapte, se adaugă cele 6 gălbenușuri și 100 g zahăr. Se pune compoziția la foc moale și se amestecă mereu, pînă se îngroașă bine și face bășici.

Se dă la rece, se bat spumă tare cele 6 albușuri, la care se adaugă restul de 100 g zahăr pudră.

Crema răcită se amestecă ușor cu albușurile.

În forma specială de tort, unsă cu unt, se așază straturi de pișcoturi înmuiate în lapte, iar pe laturi se pun jumătăți de pișcoturi. Se alternează cu straturi de cremă, ultimul fiind tot de cremă, peste care se presară cîteva nuci tăiate în lung cu cuțitul.

Se ține la rece o oră-două înainte de a se servi.

320. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU SPUMA DE ZMEURĂ

300 g pișcoturi de șampanie, 250 g zmeură, 250 g zahăr pudră, 2 albușuri, zeama de la 1/2 lămîie, 1 pahar cu lapte.

Albușurile, zmeura curățată, spălată și bine scursă de apă, zeama de lămîie și zahărul se bat împreună cu telul pînă se obține o spumă deasă de culoare roz. Spuma trebuie să fie atît de tare încît, răsturnînd vasul în care a fost făcută, să nu se clinteàscă.

Se stropesc ușor pișcoturile cu lapte și se așază pe un platou în straturi alternative cu spuma.

Se garnisește tortul cu zmeură crudă și se ține la rece circa o oră înainte de a-l servi.

Felia de tort poate fi servită împreună cu o porție de înghețată de vanilie din comerț.

Notă: Zmeura poate fi înlocuită cu căpșune.

321. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU CREMA DE VANILIE

300 g pișcoturi, 1 păhărel cu rom, boabe din dulceață, 150 g frișcă.

Crema: 4 gălbenușuri, 2 linguri de făină, 4 linguri de zahăr, 1 baton de vanilie, 500 ml lapte.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, apoi se adaugă făină și la urmă laptele și vanilia tăiată bucățele. Se pun într-un vas pe foc și se amestecă pînă se îngroașă.

Pe un platou de tort se așază alternativ un rînd de pișcoturi înmuiate în rom diluat cu apă (în părți egale) și un strat de cremă; se termină cu un rînd de pișcoturi.

Se garnisește cu frișcă și cu boabe din dulceață sau numai cu fructe de sezon. Se dă la rece.

322. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU CREMĂ DE BANANE

300 g pișcoturi de șampanie, 150 ml lapte, 10—12 banane, rom sau coniac, 300 g frișcă, vișine din dulceață pentru ornat.

Se strivește miezul bananelor cît mai bine posibil, se amestecă cu 100 g frișcă. O jumătate din cantitatea de pișcoturi se așază pe un platou dreptunghiular. Se stropesc cu lapte și rom sau coniac. Peste ele se pune crema de banane.

Deasupra se așază restul de pișcoturi care, după ce se stropesc de asemenea cu lapte și rom, se acoperă cu frișcă.

Ca ornament se pot folosi vișine din dulceață sau ciocolată rasă, răspîndită pe toată suprafața tortului.

323. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU CAISE

400 g pișcoturi de șampanie, 1 kg compot de caise, 400 g frișcă, dulceață de vișine, rom, eventual 50 g ciocolată.

Se aranjează pe un platou jumătate din cantitatea de pișcoturi. Se stropesc cu zeamă de compot și rom. Deasupra se așază caisele din compot, tăiate în sferturi și fructele din dulceață.

Se acoperă cu restul de pișcoturi, de asemenea stropite cu zeamă de compot și rom. Totul se îmbracă cu frișcă și se ornează cu ciocolată rasă sau tăiată în batoane și cu vișine din dulceață.

324. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU DULCEAȚĂ

300 g pișcoturi de șampanie, 5—6 linguri de coniac, 5—6 linguri de apă, 4—5 feluri de dulceață, 200 g frișcă.

Se așază pe un platou un rînd de pișcoturi înmuiate în coniac diluat, se așterne deasupra un strat subțire de dulceață, apoi pișcoturi acoperite cu alt fel de dulceață și se repetă operația pînă se termină pișcoturile și celé 4—5 feluri de dulceață.

Se îmbracă în frișcă și se dă la rece.

325. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU PORTOCALE I

1 portocală, 300 g pișcoturi de șampanie, 200 g unt, 4 ouă, 200 g zahăr, 1 ceșcuță de lapte.

Se freacă untul spumă, se adaugă pe rînd gălbenușurile, alternînd cu cîte o lingură de zahăr și puțină coajă rasă de portocală.

Se stoarce portocala, se diluează cu puțină apă sau lapte.

Se înmoaie repede pișcoturile în acest suc, se aranjează pe un platou de tort, alternînd cu straturi de cremă. Se garnisește cu coji de portocală zaharate.

Se ține la rece cîteva ore.

326. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU PORTOCALE II

300 g pișcoturi, 2 portocale, boabe de dulceață sau 250 g fructe glasate, 500 g frișcă, 50 g coniac.

Se taie miezul portocalelor în bucăți mici și se amestecă cu 300 g frișcă. Se adaugă dulceață sau fructe glasate, tăiate de asemenea.

Se alternează un strat de pișcoturi stropite cu coniac diluat cu apă, cu unul de cremă și se termină cu un strat de pișcoturi, care se îmbracă cu restul de frișcă. Se ornează cu dulceață sau fructe.

327. TORT DIN PIȘCOTURI DE ȘAMPANIE CU MIGDALE

300 g pișcoturi, 6 gălbenușuri, 1 pahar cu zahăr vanilat, 1/4 pahar mic cu esență de cafea (din apă, 2 linguri de cafea și 1/2 baton de vanilie), 200 g unt, 100 g migdale, rom.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat pînă se obține o cremă, apoi se toarnă cîte puțin din esența de cafea.

Separat, se freacă untul spumă. Se adaugă treptat ouăle frecate cu zahărul și cafeaua. Se amestecă totul foarte bine.

Se curăță migdalele, se taie fin și se prăjesc puțin la cuptor.

Pe un platou se așază un rînd de pișcoturi, se stropesc cu foarte puțin rom, se ung cu un strat de cremă, se presară migdalele și astfel se alternează pînă se termină cu un strat de cremă presărată cu migdale.

328. TORT EXPRES „NORA"

1 blat de tort, cremă de cafea de la rețeta precedentă, glazură de cafea 1 (vezi „Glazuri"), 2 ceșcuțe de cafea foarte diluată și dulce.

Se taie blatul în două, se umezesc cu cafea blaturile obținute, se așterne un strat de cremă de cafea pe primul, se acoperă cu celălalt și se îmbracă cu glazura de cafea I.

Dacă dispunem de mai multă cremă de cafea, tortul se poate îmbrăca tot cu cremă, renunțînd la prepararea glazurii.

329. TORT DE BISCUIȚI I

500 g biscuiți cu cacao, 1 păhărel de rom, 1/2 l lapte, 75 g zahăr, 3 gălbenușuri de ou, 2 linguri de cafea concentrată.

Se stropesc biscuiții cu rom diluat cu apă îndulcită și se așază pe un platou de tort în straturi alternative, cu următoarea cremă: se freacă gălbenușurile cu zahărul și se toarnă laptele călduț, puțin cîte puțin. Se dă pe foc moale, frecînd întruna pînă se îngroașă, fără a lăsa să fiarbă. Se adaugă cafeaua și se răcește. După ce s-au terminat biscuiții, se îmbracă tortul în cremă sau se glasează.

330. TORT DE BISCUIȚI II

250 g biscuiți, 1 ceașcă de cafea îndulcită, 2 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri de făină, 100 ml cafea concentrată, 1 l lapte, 1 praf de vanilie, dulceață de vișine.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, făina și praful de vanilie. Se toarnă treptat esența de cafea și laptele fierbinte. Se dă pe foc și se amestecă pînă se îngroașă. În această cremă fierbinte, se adaugă albușurile bătute spumă.

Se înmoaie biscuiții în cafeaua îndulcită și se așază pe un platou în straturi alternative cu crema preparată.

Se acoperă cu cremă și se garnisește cu dulceață de vișine.

Se ține la rece cîteva ore.

331. TORT DE BISCUIȚI III

250 g biscuiți, 200 g unt, 100 g zahăr, 2 ouă, 2 pahare cu cafea, 2 linguri de rom. 250 g frișcă, 1 linguriță de nescafé.

Se bat albușurile spumă, se freacă untul cu zahărul timp de 10 minute, se adaugă gălbenușurile, apoi se încorporează albușurile spumă.

Biscuiții se îmbibă ușor în cafeaua amestecată cu romul și se așază pe un platou, alternînd cu straturi de cremă. Se îmbracă cu frișca amestecată cu nescafé-ul.

332. TORT DE BISCUIȚI IV

500 g biscuiți, 1 pahar de lapte cu cacao îndulcit, crema de la Tortul economic (vezi „Torturi diverse") și cîteva linguri de zahăr.

Se pisează biscuiții și se înmoaie în lapte cu cacao îndulcit. Se face o cremă de cacao și făină ca la tortul economic și jumătate din compoziție se amestecă cu biscuiții, care se așază pe un platou. Cu cealaltă jumătate din cremă se îmbracă tortul. Se ornează cu zahăr ars și pisat mare, care se înfige pe toată suprafața tortului.

333. TORT DE BISCUIȚI V

250 g unt, 1 pahar cu zahăr, 1 sfert de pahar cu apă, 50 g cacao, 30 biscuiți, 5—6 nuci, rom.

Se fierb în cîteva clocote apa cu zahărul, la care se adaugă și cacaua, apoi se dă la răcit. Se freacă untul și se adaugă cîte puțin din compoziția răcită, amestecîndu-se bine.

Se sfărîmă biscuiții, se taie nucile și se amestecă cu crema. Se adaugă puțină esență de rom și se așază pe un platou lung, în formă de chec.

Se garnisește după dorință.

334. TORT DE BISCUIȚI CU BEZELE

Blatul: 500 g biscuiți, 500 g rahat, 100 g nuci, 1 pahar cu lapte, rom, coajă de lămîie, 8 bucăți de zahăr, cîteva bezele (vezi Cap. II).

Se taie rahatul în bucăți mici și se pune la topit la foc moale, se amestecă apoi cu nucile tăiate mărunt și cu biscuiții rupți.

Se ard cele 8 bucăți de zahăr, se sting cu laptele și se toarnă peste compoziția de mai sus, la care se mai adaugă puțin rom și coajă de lămîie.

După ce se amestecă bine compoziția, se așază pe un platou în forma dorită, se acoperă cu cremă și se ornează cu bezele colorate.

Crema: 6 linguriță de cacao, 2 bucăți de zahăr, 1/2 ceașcă cu lapte, 200 g unt.

Se topește zahărul în laptele cald și se amestecă cu cacaua, apoi se adaugă untul și se mai fierbe puțin, amestecînd tot timpul. Se lasă să se răcească.

335. TORT DE BISCUIȚI CU NUCI

200 g biscuiți, 250 g frișcă, 200 g nuci pisate, 250 ml lapte îndulcit cu 6 linguri de zahăr, 4 pahărele cu rom, dulceață.

Se înmoaie biscuiții în laptele îndulcit amestecat cu romul. Se așază unul lîngă altul pe un platou lung, se presară cu nuci, se așterne un strat de frișcă și iar biscuiți, nuci, frișcă.

Se garnisește cu dulceață.

336. TORT MOCA CU MIGDALE

Primul blat: 250 g zahăr, 8 gălbenușuri, 4 albușuri, 250 g migdale, coajă rasă de lămîie.

Al doilea blat: 250 g migdale, 8 albușuri, 250 g zahăr, 1 praf de vanilie, coajă rasă de lămîie.

Crema: 4 gălbenușuri, 2 linguri de zahăr, 1 lingură de făină, 1/2 pahar cu lapte, 1 ceașcă de cafea tare, 1 lingură cu unt.

Glazura: șerbet de cafea (vezi Cap. VIII).

Pentru primul blat, se freacă zahărul cu gălbenușurile timp de 20 minute, se adaugă migdalele rîșnite, coaja rasă de lămîie și albușurile bătute spumă. Se coace în forma unsă cu unt și tapetată cu făină. Al doilea blat se prepară amestecînd migdalele curățate și tăiate pe lung cu zahărul, vanilia, coaja rasă de lămîie și albușurile bătute spumă. Se coace la fel ca primul.

După ce se răcesc, se umplu cu următoarea cremă: se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina, laptele și se pun la bain-Marie, amestecînd întruna pînă se îngroașă. După ce s-a răcorit, se adaugă în compoziție cafeaua și untul. Se înmoaie șerbetul cu puțină apă caldă și se toarnă deasupra tortului.

337. TORT MOCA DIN PIȘCOTURI I

500 g pișcoturi de șampanie, 4 gălbenușuri, 250 g zahăr, 1 ceșcuță de cafea tare, 250 g unt, 250 g frișcă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Separat se freacă untul cu cafeaua, apoi se toarnă treptat gălbenușurile frecate cu zahăr.

Se alternează pe un platou straturi de pișcoturi și cremă (însiropate sau neînsiropate, după gust), pînă se termină totul.

Se ornează cu frișcă.

338. TORT MOCA DIN PIȘCOTURI II

300 g pișcoturi de șampanie, 3 gălbenușuri, 1 pahar de zahăr pudră vanilat (în care s-a păstrat un baton de vanilie), 1/2 pahar cu esență de cafea, 200 g unt, 100 g migdale.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat pînă se obține o cremă spumoasă, apoi se toarnă treptat jumătate din esența de cafea. Separat, se freacă untul spumă și se adaugă treptat crema preparată înainte. Se freacă totul foarte bine.

Se curăță migdalele, se taie fin și se prăjesc puțin la cuptor.

Pe un platou se așternpișcoturi, se stropesc ușor cu cafeaua rămasă, se umplu cu un strat de cremă, se presară migdale, apoi din nou pișcoturi stropite și se alternează astfel pînă se termină cu un strat de cremă presărată cu migdale.

339. TORT MOCA DIN PIȘCOTURI III

300 g pișcoturi de șampanie, 200 g unt, 200 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1 ceașcă cu esență de cafea neînduleită, rom.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc. Se adaugă untul frecat spumă, se freacă în continuare, apoi se încorporează 2 linguri cu esență de cafea.

Se așază pe un platou un rînd de pișcoturi, care se stropesc cu esență de cafea diluată cu apă și amestecată cu rom, peste care se așterne un rînd de cremă și iar pișcoturi, terminîndu-se cu un strat de cremă.

340. TORT — BEZEA MOCA DE NUCI I

300 g zahăr, 1 pahar de cafea tare, 1 praf de vanilie, 5 albușuri, 200 g unt, 200 g făină, 200 g nuci măcinate.

Se amestecă untul înmuiat cu făina și nucile. Se pune aluatul la copt într-o formă de tort cu fundul detașabil și îmbrăcat cu hîrtie. Se scoate înainte de a se coace complet.

Între timp, se pun pe foc zahărul și cafeaua și se fierb pînă se obține un sirop ca pentru șerbet. Se lasă să se răcorească, apoi se încorporează albușurile bătute spumă. Se toarnă această cremă peste compoziția coaptă incomplet și se dă la cuptor cu focul slab. Se lasă să se răcorească în formă și se scoate prin detașarea bazei formei de tort.

Pentru a nu se strica bezeaua, porțiile se taie cu un cuțit trecut prin flacără.

341. TORT-BEZEA MOCA DE NUCI II

1 pachet de foi „Marta", 200 g unt, 3 linguri de cafea concentrată, 3 gălbenușuri, 200 g zahăr pudră, 100 g nuci, 25 ml rom, vișine din dulceață.

Se freacă untul spumă și se încorporează cafeaua. Separat, se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă cînd, ridicînd lingura din amestec, acesta cade panglică. Se adaugă în unt, încetul cu încetul.

Nucile se prăjesc, se pisează și se amestecă în cremă cu romul.

Blaturile se curăță de foița lipită de ele (umezind-o ușor) și se umplu cu cremă.

Se decorează cu vișine din dulceață.

342. TORT DE PIȘCOTURI I

300 g pișcoturi de șampanie, 200 g unt, 200 g zahăr pudră, 2 ouă, 2 linguri de cacao sau 1 lingură de nescafé, lapte, rom.

Se stropesc pișcoturile cu lapte îndulcit și cu puțin rom. Se așază unul lîngă altul pe un platou și se alternează cu o cremă preparată astfel: se freacă zahărul cu gălbenușurile pînă cînd amestecul cade panglică de pe lingură. Se încorporează încetul cu încetul și untul, apoi cacaua sau nescafé-ul (pudră), iar la sfîrșit albușurile bătute spumă foarte tare.

Dacă sînteți grăbite, puteți renunța la albușuri, deși acestea fac crema mai spumoasă, mai tare și mai spornică.

343. TORT DE PIȘCOTURI II

400 g pișcoturi, 500 g frișcă, 1 lingură de nescafé sau 2 linguri de cacao, zahăr pudră, cafea, rom, ciocolată rasă.

Se umezesc pișcoturile cu cafea dulce cu rom. Jumătate din frișcă se amestecă cu 2 linguri de zahăr pudră și nescafé-ul sau cacaua (pudră, nefiartă).

Se formează tortul alternînd un strat de pișcoturi și unul de frișcă. Se acoperă cu frișcă neamestecată cu nescafé sau cacao. Se ornează cu ciocolată rasă sau migdale și fructe din dulceață.

344. TORT CU ANANAS

250 g biscuiți „Mirela" pisați, 1 kg compot de ananas, lichior de cireșe amare, 300 g frișcă, ciocolată rasă.

Se amestecă ananasul, tăiat în bucăți mici, cu biscuiții pisați, se adaugă, după gust, lichiorul.

După cîteva ore de stat la rece în formă de tort, se servește cu frișcă deasupra și ciocolată rasă.

345. TORT DE CIOCOLATĂ FĂRĂ UNT

400 g biscuiți cu cacao, 150 g cacao, 80 g zahăr pudră, 4 ouă, 1/4 kg frișcă.

Se înmoaie cacaua în foarte puțină apă călduță. Se adaugă gălbenușurile, zahărul și albușurile bătute spumă. Între două straturi de biscuiți stropiți cu rom se pune crema spumă obținută. Se ține la rece 1—2 ore și se servește cu frișcă deasupra.

346. TORT MOCA EXPRES

Blatul: 36 biscuiți, 200 g cafea ușor îndulcită, 1 pahar cu vișinată.
Crema: 125 g cacao cu lapte, 75 g cacao, 200 g unt, 200 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri.
Pentru ornat: ciocolată rasă sau frișcă.

Se bat gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc. Treptat, se încorporează untul și jumătate din vișinată.

Cacaua se pune separat într-o crăticioară cu 1—2 linguri de apă și se amestecă pe foc, învîrtind mereu. Se procedează în același mod și cu cacaua cu lapte.

Apoi cacaua se adaugă la jumătate din crema de unt, iar cacaua cu lapte la cealaltă jumătate.

Se ia o formă de tort, se tapetează cu hîrtie și apoi se umple, alternînd un rînd de biscuiți înmuiați în esența de cafea, un rînd de cacao, din nou un rînd de biscuiți, apoi cacaua cu lapte ș.a.m.d. Se pune la frigider 2—3 ore. Se răstoarnă pe un platou, se acoperă cu crema de cacao.

Se ornează după gust, cu ciocolată rasă sau frișcă.

347. TORT „ILEANA"

1 pachet de foi de tort, 250 g nuci măcinate, 1 dl lapte, 150 g unt, 150 g zahăr, 1 baton de vanilie.

Se fierbe laptele cu nuca, vanilia și zahărul pînă dă în clocot.

Se freacă untul spumă și se amestecă cu compoziția preparată înainte și răcită.

Se așază crema între foi și se lasă la rece o noapte.

348. TORT „IOANA"

1 pahar cu apă, 1 pahar cu zahăr, 50 g cacao, 250 g biscuiți fărîmițați și stropiți cu vișinată, 200 g nuci, 1 ou plus 1 gălbenuș, 200 g unt, stafide, coji de portocală din dulceață.

Se fierbe apa cu zahărul și cacaua, se adaugă biscuiții, nucile date prin mașină, ouăle, untul frecat și mirodeniile.

Se frămîntă, se formează un sul în pergament. Se pudrează cu zahăr și cacao. Se taie în felii ca salamul.

TORTURI DIETETICE

349. TORT DIN FOSFARIN PENTRU DIABETICI

1 l lapte, 1 cutie de fosfarin, 200 g nuci sau alune, 1 lingură de cacao, eventual 2 pastile de zaharină, 25 g rom, 1/4 baton de vanilie.

Se prăjesc ușor nucile sau alunele și se pisează în piuliță. 3/4 din cantitatea de lapte se pun la foc cu 100 g nuci, vanilia tăiată mărunt și pastilele de zaharină. Se dizolvă fosfarinul și cacaua în restul de lapte. Se adaugă romul.

În timp ce laptele de pe foc fierbe, se adaugă compoziția cu fosfarin. Se amestecă încontinuu. În 2—3 minute se obține o cremă care se toarnă într-o farfurie adîncă, udată cu apă. După ce crema s-a răcit, se răstoarnă farfuria peste un platou. Se ornează tortul cu restul de nuci sau alune pisate.

350. TORT CU MERE PENTRU DIABETICI

4 gălbenușuri răscoapte, 4 gălbenușuri crude, 2 albușuri, 3 pastile de zaharină, 120 g unt, 60 g nuci, 2 mere mari.

Se amestecă gălbenușurile răscoapte rase prin răzătoare cu gălbenușurile crude, cu 2 pastile de zaharină sfărîmate și untul frecat spumă.

Se adaugă nucile măcinate și se freacă împreună.

Se coace într-o formă unsă cu unt timp de 45 minute și se lasă să se răcească.

Se bat cele două albușuri spumă, la care se adaugă o pastilă de zaharină pisată, apoi se amestecă cu merele rase pe răzătoare de sticlă.

Cu această spumă de mere se îmbracă tortul.

351. TORT DE CARTOFI CU BRÎNZĂ

500 g cartofi, 125 g unt, 125 g zahăr, 300 g brînză de vaci, 3 ouă, 40 g nuci, rom, zahăr vanilat, sare, bicarbonat.

Se freacă untul cu zahărul, apoi se adaugă pe rînd gălbenușurile. Se freacă continuu, pînă cînd se formează o cremă fină. Se adaugă cartofii fierți în ajun, dați prin mașina de tocat, și brînza de vaci sfărîmată, apoi zahărul vanilat, romul, nucile tăiate bucățele și un vîrf de bicarbonat stins cu puțin oțet.

Se amestecă totul foarte bine și se coace în formă unsă cu unt și presărată cu pesmet.

Se lasă să se răcească. Din albușurile bătute spumă cu zahăr și cu o lingură de gem se face o glazură cu care se îmbracă tortul.

352. TORT „DIPLOMAT"

Blatul: **300 g biscuiți Mirela, 100 g gem de caise, 100 g boabe de struguri decojite și fără sîmburi (iarna se pot folosi boabe din compot), cîteva fructe glasate sau din dulceață, 50 g rom, 30 g zahăr pudră.**

Crema: **1/2 l lapte, 1/2 baton de vanilie sau 2 pachețele de zahăr vanilat, 2 ouă, 175 g zahăr, 4 foi de gelatină.**

Biscuiții rupți se amestecă cu puțină apă îndulcită, rom, gem, boabele de struguri și fructele glasate. Pe un platou se dă formă amestecului, se presează bine și se ține la rece două-trei ore. Apoi se acoperă cu cremă de vanilie, care se prepară astfel: se ține vanilia (tăiată) un sfert de oră în laptele clocotit.

Se freacă într-o cratiță ouăle întregi cu zahărul. Se toarnă în laptele cald, puțin cîte puțin, amestecînd continuu.

Se adaugă gelatina dizolvată în puțin lapte clocotit.

Se pune totul la foc potrivit, amestecînd continuu. Cînd începe fierberea, se dă compoziția deoparte și se freacă 2—3 minute pînă se mai răcorește vasul.

Se poate orna cu felii de portocale, cu fructe glasate sau cu boabe de dulceață.

353. TORT DIETETIC CU CAISE COAPTE

12 caise mari, 1/2 kg orez cu lapte vanilat, 125 g frișcă, 125 g zahăr, 1 dl apă.

Se fierbe 10—12 minute un sirop din zahăr și apă, în care se adaugă cîțiva sîmburi de caise decojiți. Caisele desfăcute în două se fierb și ele în sirop timp de 5 minute, după care se lasă să se răcească. Peste orezul cu lapte (bine legat) așezat pe o farfurie rotundă și îmbrăcat în frișcă se aranjează jumătățile de caise și sîmburii.

354. TORT DIETETIC CU ANANAS

1 kg orez cu lapte vanilat, 1/2 cutie de compot de ananas, 200 g fragi sau zmeură.

Peste orezul cu lapte (fiert, desigur, vîrtos și răcit) se aranjează bucățile de ananas. În zeama compotului se fierb 10 minute fragii sau zmeura. După ce se răcesc se pun grămăjoare în fiecare rondelă de ananas.

Se servește foarte rece.

355. „CONDÉ" DE BANANE

1/2 kg orez cu lapte vanilat, rece, 6 banane, 2 portocale, 2 mere, 25 g zahăr, cîteva cireșe glasate sau din dulceață, 1 dl apă, 1—2 linguri de gem de caise.

Se curăță bananele de coajă și se taie în patru, pe lung; celelalte fructe se taie în cuburi sau rondele. Bucățile de banane se fierb 3—4 minute într-un sirop din apă și zahăr. După ce se răcesc, bananele se aranjează pe platou, în jurul orezului cu lapte. Deasupra acestuia se pune amestecul din celelalte fructe. Peste toate se toarnă siropul în care s-au fiert bananele, amestecat cu gemul de caise.

356. TORT DIN COMPOTURI

3—4 borcane cu diferite compoturi, 7—8 foi de gelatină, 250 g frișcă și 1 portocală sau 1 banană (facultativ).

Se iau 3—4 feluri de compoturi, avînd grijă să fie divers colorate și cu diverse arome, ca de pildă: vișine, struguri, pere, caise. Se despart fructele de zeamă în vase separate, se scot sîmburii acolo unde este cazul și se taie în cuburi fructele mari.

Zeama compoturilor se măsoară cu paharul de apă și, pentru fiecare pahar, se adaugă cîte două foi de gelatină, care se topesc în compot la foc mic.

Un pahar de zeamă de compot se poate înlocui cu un pahar de vin roșu îndulcit cu două linguri de zahăr.

Se amestecă fructele cu zeama, avînd grijă ca zeama să acopere fructele, astfel încît să nu fie nici prea multă, dar nici prea puțină.

Dacă avem o portocală sau o banană, o curățăm de coajă, o tăiem în bucăți mici pe care le amestecăm cu fructele din compot.

Se toarnă totul într-o formă rotundă și se dă la frigider pînă se încheagă.

În momentul cînd vrem să servim tortul, scufundăm vasul o clipă în apă caldă, apoi îl răsturnăm pe un platou și îl îmbrăcăm cu frișcă.

357. TORT CU CREMĂ DE ZAHĂR ARS

1 pachet de foi de tort „Casnica".
Crema: 1 pahar cu zahăr, 1 pahar cu lapte, 1 lingură de unt.

Se fierbe laptele împreună cu o jumătate de pahar de zahăr, pînă se îngroașă ca o smîntînă. Cealaltă jumătate de pahar de zahăr se arde pînă începe să se facă spumă și imediat se amestecă cu crema rezultată din lapte și zahăr. Se freacă bine și, după ce s-a răcit puțin, se adaugă o lingură cu vîrf de unt proaspăt.

Se umplu foile de tort cu această cremă. Se garnisește cu ace de zahăr ars.

358. TORT CU CREMĂ FĂRĂ OUĂ

1 l lapte îndulcit, 80 g zeamil, 125 g unt sau margarină, 70 g zahăr, zeama și coaja de la o jumătate de lămîie, 300 g biscuiți, fructe din dulceață pentru ornat.

Se dizolvă zeamilul în puțin lapte rece, din litrul fiert cu puțin zahăr și coaja de lămîie rasă. Se pune pe foc laptele îndulcit și se amestecă neîntrerupt, în timp ce se toarnă zeamilul dizolvat. Cînd compoziția s-a îngroșat, se răstoarnă într-un castron și se bate cu telul, pînă se răcorește. Se freacă untul spumă, se amestecă cu cele 70 g zahăr și se înmulțește treptat cu crema de zeamil rece. Tot treptat se picură zeama de la o jumătate de lămîie pînă se încorporează în cremă.

Se așază pe un platou biscuiți care facultativ se pot stropi cu lapte îndulcit și se alternează cu straturi de cremă pînă se termină și biscuiții și crema.

Se garnisește cu boabe din dulceață.

359. TORT DE MERE I

240 g făină, 160 g unt, 80 g zahăr pudră, 1 ou, sare, 1 kg mere, 100 g zahăr, 1 linguriță de scorțișoară, 100 g stafide, dulceață de vișine.

Se freacă untul cu zahărul pudră pînă devine o spumă, se adaugă oul cu un praf de sare și făina. Se frămîntă totul foarte bine pînă se obține o pastă omogenă, care se împarte în patru părți egale. Fiecare sfert se întinde într-o formă rotundă și se coace separat.

Uneia dintre foi — care va fi deasupra tortului — înainte de coacere, i se fac cu un degetar găuri dispuse eventual în formă de stea, astfel încît să aibă un aspect cît mai decorativ.

Merele se curăță de coajă și de sîmburi, se rad, se storc cu mîna și se amestecă cu zahărul și scorțișoara, apoi se călesc la foc iute.

După ce s-au răcit, li se adaugă stafidele, care au fost ținute în apă rece 10—15 minute și clătite apoi în cîteva ape.

Foile coapte se ung cu merele, ultima foaie se pudrează cu zahăr, iar în găurelele făcute cu degetarul se așază boabe de vișine din dulceață.

360. TORT DE OREZ CU MERE

1 ceaşcă cu orez, 1 litru de lapte, 4—5 linguri de zahăr, coajă de lămîie, 50 g unt, 1 ou (facultativ), 5 mere, scorţişoară, dulceaţă de vişine.

Se fierbe orezul în lapte şi, după ce a fiert, se adaugă zahărul şi coaja de lămîie rasă.

Se lasă să se răcească puţin şi între timp se curăţă de coajă merele, se rad, se storc cu mîna, se îndulcesc după gust şi se presară puţină scorţişoară, cu care se amestecă. Se adaugă untul şi oul în orez şi se amestecă bine.

Într-o formă rotundă unsă cu unt se toarnă jumătate din orez, apoi stratul de mere şi a doua jumătate din orez.

Se coace o oră la cuptor potrivit de eald. Se pudrează cu scorţişoară şi se ornează cu dulceaţă de vişine.

TORTURI DIVERSE

361. TORT „TURNESOL"

Blatul: **6 ouă, 250 g zahăr, 200 g făină, 1 praf de copt, 2 linguriţe cu mastică, 3 linguri cu ulei de floarea-soarelui.**

Umplutura: dulceaţă sau fructe zaharate.

Se bat gălbenuşurile cu zahărul timp de 15 minute, se adaugă făina cernută împreună cu praful de copt, apoi lichiorul, uleiul turnat treptat şi, la urmă, albuşurile bătute spumă.

Se coace în formă unsă şi tapetată cu făină, la foc potrivit.

Se taie în două blaturi şi se umple cu dulceaţă de orice fel sau cu fructe zaharate. Se îmbracă cu glazură albă de zahăr (vezi „Glazuri") şi, din fructe zaharate galbene şi verzi, se imită o floarea-soarelui.

362. TORT „CARLA"

Blatul: **2 ouă, 3 linguri de apă fierbinte, 100 g zahăr, 100 g făină.**

Umplutura: 1/2 kg compot de pere, 300 g frişcă, 3 linguri de cacao, 1/2 pahar cu jeleu de fructe roşii (vezi Cap. VI), coaja rasă şi sucul unei portocale, migdale.

Se bat albuşurile cu apă fierbinte, se adaugă zahărul, gălbenuşurile, făina cernută şi se amestecă uşor. Se toarnă într-o formă unsă şi se coace.

După ce s-a răcit, se aşază deasupra bucăţele de pere, apoi frişca amestecată cu cacao se toarnă printre pere.

Jeleul cu sucul de portocale şi coaja rasă se încălzeşte puţin şi se toarnă peste pere.

Se garniseşte cu migdale cojite şi se dă la rece.

363. TORT DE PRIMĂVARĂ

4 ouă, sucul unei jumătăţi de lămîie, 1 pachet de zahăr vanilat, 1 lingură de unt, un praf de sare, 100 g zahăr, 200 g migdale, 1/2 linguriţă de scorţişoară, 3 linguri de făină, 1 linguriţă rasă cu praf de copt, puţină frişcă sau glazură de albuş de ou.

Se amestecă gălbenuşurile cu zahărul vanilat, untul, sarea, zeama de lămîie şi zahărul pînă se formează o spumă, se adaugă apoi albuşurile spumă.

Se amestecă migdalele prăjite şi pisate cu scorţişoara, făina şi praful de copt şi se încorporează în restul compoziţiei.

Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit.

Înainte de a fi servit, se toarnă deasupra glazura de albuş de ou sau frişcă.

Deasupra se înfig migdalele prăjite şi se ornează cu cîteva floricele de violete.

364. TORT „EUGENIA"

Blatul: 350 g făină, 25 g zahăr, 60 g unt, 1 praf de vanilie, 2 ouă întregi și 1 gălbenuș, un vîrf de cuțit de bicarbonat, 1 ceașcă cu smîntînă, 1 ceașcă cu cafea neagră.

Crema: 4 ouă, 250 g zahăr pudră, 50 g cacao, 1/2 baton de vanilie, 100 g unt.

Se freacă ouăle cu zahărul și praful de vanilie pînă se obține o spumă. Se continuă operația încorporînd și untul. Se adaugă alternativ cîte o lingură din făina amestecată cu bicarbonatul și una de smîntînă.

Se coc patru foi subțiri în forma dorită și se pregătește crema: se freacă ouăle întregi cu zahărul pudră pînă devin ca o spumă, se adaugă cacaua și batonul de vanilie tăiat foarte mărunt. Se fierb în bain-Marie cca 20 de minute pînă se îngroașă. Se iau deoparte și se freacă untul, pînă încep să se răcorească (se pune treptat cîte o linguriță de unt).

Foile se stropesc cu cafea neagră, se lasă puțin să se îmbibe și se umplu cu cremă. Ultimul blat se acoperă de asemenea cu cremă.

Se ard 2 linguri de zahăr; după ce zahărul se răcește, se sparge cu un corp tare în ace mari, cu care se ornează tortul.

365. TORT „AMELIA"

Blatul: 100 g miere, 100 g zahăr, 2 ouă, 1/2 linguriță de bicarbonat, făină cît cuprinde.

Crema: 200 g nuci, 1/2 pahar cu lapte, 100 g zahăr vanilat, 150 g unt.

Se freacă ouăle cu zahărul 15 minute, se adaugă mierea și atîta făină cîtă este necesară pentru a se obține o cocă vîrtoasă. În făină se amestecă și praful de bicarbonat. Cu coca se formează un sul, din care se taie 6—8 felii. Acestea se coc pe fundul unei tăvi rotunde, unsă cu unt și presărată cu făină.

Pentru prepararea cremei se macină nucile, se opăresc

cu laptele în care s-a topit zahărul vanilat. Se freacă compoziția pînă se albește și se adaugă untul frecat spumă.

Foile se pot face cu cîteva zile înainte de a le folosi. După ce se umplu cu cremă, tortul se ține la rece timp de o zi.

366. TORT „ANA-MARIA"

Blatul: 250 g zahăr pudră, 100 g făină, 6 ouă, zeama și coaja de la o jumătate de lămîie.

Crema: 1/2 pahar cu lapte, 2 linguri de zahăr, 3 gălbenușuri, 1/2 baton de vanilie, 3 linguri de unt.

Pentru ornat: vișine din dulceață.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul într-un vas introdus în bain-Marie. Se adaugă zeama și coaja rasă de la o jumătate de lămîie și se încorporează ușor albușurile bătute spumă; la urmă se încorporează și făina.

Se unge o formă cu unt, se presară cu făina și se coace la foc potrivit. După ce s-a copt și s-a răcit, blatul se taie în două și se umple cu cremă.

Pentru cremă, se fierbe laptele cu zahărul, se adaugă 3 gălbenușuri, vanilia și se amestecă pe foc mic, cu multă atenție, pentru a nu se tăia. Cînd s-a îngroșat, se dă la rece. Apoi se amestecă cîte puțin din untul frecat spumă.

Se pudrează cu zahăr pudră și se garnisește cu boabe de vișine din dulceață.

367. TORT „FLORICICA"

Blatul: 1 ou, 100 g unt, 5 linguri de lapte, 1 lingură de praf de amoniac, făină cît cuprinde (circa 400 g).

Crema: 200 g zahăr, 1/2 l lapte, 1/2 baton de vanilie, 4 linguri de făină, 250 g unt, 100 g zahăr pudră, 25 g cacao.

Pentru ornat: fructe din dulceață.

Se freacă untul cu oul, se adaugă pe rînd cele 5 linguri de lapte rece, apoi amoniacul și făina atît cît este necesară pentru a rezulta o cocă tare ca pentru tăiței. Se împarte în trei, se întind foile și se coc la foc iute.

Pentru cremă, se fierbe laptele cu 200 g zahăr și vanilia tăiată în bucățele. După ce s-a răcit, se adaugă 4 linguri pline

cu făină și se fierbe din nou la foc mic, amestecîndu-se încontinuu, pentru a evita formarea cocoloașelor; este gata în momentul în care compoziția devine foarte groasă.

În timp ce aceasta se răcește, se freacă untul spumă cu zahărul pudră și se amestecă cu crema răcită, punînd treptat cîte o linguriță de unt și frecînd foarte bine după fiecare. Jumătate din cremă se amestecă cu cele 25 g cacao. Cu aceste creme se umplu cele trei foi.

Se decorează tortul cu boabe din dulceață.

368. TORT CU MIERE

250 g nuci pisate, 250 g miere, 2 linguri de unt, 4 ouă, 4 linguri de pesmet, 1 praf de copt, 1 lingură de rom, 1 ceșcuță cu esență de cafea, 1 pahar cu gem.

Se rumenesc nucile în cuptor, se colorează cu esența de cafea, se amestecă cu untul, se adaugă cele patru gălbenușuri și se freacă totul foarte bine. Se bat albușurile spumă, se adaugă în compoziție, la urmă, pesmetul cu praful de copt și romul.

Se coace în formă unsă și presărată cu pesmet.

Cînd s-a răcit, se taie în două și se umple cu gem de fructe, după preferință.

Pentru decorarea lui se face mătase de zahăr ars în felul următor: se arde puțin zahăr pe fundul tigăii și, cînd mai este cald încă, se înmoaie în el o furculiță care se plimbă apoi pe toată suprafața tortului în diferite sensuri. Se repetă operația pînă se termină zahărul.

Cînd se răcește, rămîne ca o rețea de mătase auriu-închis.

369. TORT ȘARLOTĂ

8 ouă, 100 g zahăr, 200 ml lapte, 3 foi de gelatină, 20 g cacao, 300 g frișcă, 1 pachețel de zahăr vanilat, 40 g rom, 40 g zahăr pudră, 100 g frișcă, 100 g fructe zaharate.

Se amestecă bine ouăle, laptele și zahărul, apoi se bat cu telul, se pun la foc și se lasă să fiarbă, amestecînd tot timpul.

Se adaugă gelatina înmuiată în apă rece și cacaua. Se ia de pe foc și se amestecă pînă se răcorește. Se amestecă apoi

cu 300 g frișcă bătută cu 40 g zahăr pudră. Se adaugă romul și vanilia. Se toarnă într-o formă rotundă și se dă la rece.

În momentul servirii, se scufundă forma cîteva clipe în apă caldă, se răstoarnă pe platou și se decorează cu 100 g frișcă și fructe zaharate.

370. TORT AMEȚITOR

Blatul: 6 ouă, 250 g zahăr, 200 g făină, 1 praf de copt.
Siropul: 100 g rom, zeama de la o lămîie.
Crema: 100 g unt, 150 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 150 g marmeladă.
Glazura: 100 g zahăr, 3 linguri de apă, 2 linguri de cacao, unt cît o nucă.

Din elementele indicate se face un blat care, copt, se taie în două: partea de jos se unge cu marmeladă. Partea de sus se taie în cuburi, se pun într-un castron și peste ele se toarnă zeama de la o lămîie și 100 g rom.

Pentru cremă, se freacă untul cu zahărul și nucile pînă se fac spumă. Se amestecă cu aluatul umezit cu rom, se așază peste blatul uns cu marmeladă și se apasă, dîndu-i forma de tort. Deasupra se pune, fierbinte, glazura făcută astfel: se pun la fiert zahărul cu apa și cacaua pînă se leagă bine. Se pune apoi untul și, cînd acesta s-a topit, se toarnă peste tort.

371. TORT TIROLEZ

Blatul: 150 g făină, 30 g cacao, 1/2 linguriță de sare, 1 praf de copt, 150 g zahăr, 2 ouă, 1 dl lapte, 1 dl ulei, vanilie 1 pachet.
Siropul: 2 linguri de rom, 1 1/4 dl apă, 100 g zahăr.
Glazura: 250 g frișcă, ciocolată rasă.

Se cern făina, cacaua, praful de copt și se amestecă. Peste ele se toarnă laptele, gălbenușurile de ou, uleiul și vanilia, apoi albușurile bătute spumă.

Într-o formă demontabilă și unsă se pune pasta și se coace timp de 40 minute la foc potrivit. După coacere, se lasă să se răcească.

Se stropește cu un sirop compus din apă și zahăr care se fierb 5 minute și în care se adaugă apoi romul.

Se lasă o noapte să se odihnească și se îmbibă bine cu acest sirop.

Se îmbracă tortul cu frișcă și se presară cu ciocolată rasă.

372. TORT MILANEZ

Blatul: 8 ouă, 350 g unt, 350 g zahăr pudră, 350 g făină.

Umplutura: dulceață de portocale sau alta la alegere, 200 g frișcă.

Se freacă untul spumă. Se adaugă gălbenușurile, apoi zahărul, se freacă bine după fiecare. Se toarnă treptat și făina. La urmă se amestecă ușor albușurile spumă.

Se împarte compoziția în două și se coace separat.

Unul din blaturi se unge cu dulceață, celălalt se așază deasupra și se ornează cu frișcă.

373. TORT „PRINȚESA"

125 g cacao, 2 linguri de lapte, 4 ouă, 4 linguri de zahăr, 4 linguri de unt, 1 linguriță de nescafé, migdale sau nuci pentru ornat, frișcă.

Se bat albușurile spumă foarte tare și se dau deoparte. Cacaua se pune într-un castron împreună cu laptele și se amestecă pe foc mic. Se adaugă gălbenușurile și zahărul, amestecînd întruna. Se adaugă apoi untul în bucăți mici, se ia de pe foc și se bate energic timp de cîteva minute. La sfîrșit, se adaugă nescafé-ul și albușurile bătute, care se încorporează ușor.

Se varsă într-o formă de savarină și se dă la frigider.

Pentru a se putea răsturna ușor, se desprind marginile cu ajutorul unei lame de cuțit, apoi se introduce forma în apă caldă timp de 20 secunde, după care se poate răsturna pe un platou rotund.

Se poate decora cu jumătăți de migdale sau nuci, iar în mijloc se poate umple cu frișcă.

374. TORT MOCA II

Blatul: 125 g unt, 125 g zahăr, 3 ouă, 125 g făină.

Crema: cremă de cafea I (vezi Cap. VIII).

Glazura: 100 g zahăr, 1/2 pahar cu cafea foarte concentrată.

Se topește untul pe foc moale, se toarnă zahărul și se freacă cîteva minute pînă cînd amestecul se albește. Se adaugă gălbenușurile, apoi făina și albușurile bătute spumă. Se varsă pasta într-o formă unsă cu unt și se coace la foc potrivit. Se răstoarnă caldă și se lasă să se răcească în timp ce se pregătește crema de cafea.

Se taie blatul în două, se umple cu cremă și se îmbracă cu glazura preparată din cafeaua strecurată și amestecată cu zahărul în cantitatea indicată.

375. TORT MOCA III

Blatul: 200 g zahăr pudră, 4 ouă, 100 g făină, 1 praf de vanilie.

Crema: 5 albușuri, 250 g zahăr pudră, 3/4 pahar cu infuzie de cafea, 250 g unt.

Se freacă într-un vas gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o spumă. Se încorporează făina, vanilia și albușurile bătute spumă. Se varsă într-o formă bine unsă cu unt, care trebuie să fie umplută 2/3. Se coace la foc potrivit, apoi la foc tare, timp de 20 minute. Se scoate din formă și se lasă să se răcească.

Pentru cremă se bat albușurile spumă tare și se adaugă zahărul pudră. Se bate acest amestec pe foc mic pînă devine omogen. Se continuă baterea în afara focului, pînă se răcește.

Se încorporează esența de cafea și se amestecă cu untul bătut spumă.

Se taie blatul în două sau trei și se umple cu crema preparată, se îmbracă și se decorează cu aceeași cremă.

376. TORT MOCA IV

Blatul: 1/2 ceaşcă cu unt, 1 ceaşcă cu zahăr pudră, 2 ouă, 1/2 ceaşcă de cafea praf, 2 cești cu făină, 1 praf de copt, sare, vanilie, eventual 100 g alune prăjite (fără sare).

Se freacă untul spumă, se adaugă zahărul şi ouăle frecîndu-se în continuare pînă obţinem o cremă, apoi se încorporează cafeaua praf, făina, praful de copt şi vanilia.

Se coace la foc potrivit în formă unsă.

Crema: 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 2 gălbenuşuri, 1 ceaşcă cu esenţă de cafea îndulcită cu 10 linguriţe de zahăr, rom.

Se freacă gălbenuşurile cu zahăr pudră, se adaugă untul frecat spumă, apoi se toarnă treptat esenţa de cafea, pînă se amestecă cu totul.

Se umple blatul cu această cremă şi din ea se păstrează o parte pentru a îmbrăca tortul pe deasupra. Se poate orna cu alune puţin zdrobite.

377. „CUIB DE PRIMĂVARĂ"

Blatul: 125 g cacao, 2 linguri de lapte, 4 ouă, 60 g zahăr, 1 linguriţă de nescafé, 125 g unt.

Pentru ornat: 100 g migdale, ouă de zahăr sau de ciocolată (mici).

Se pune cacaua într-un vas împreună cu laptele la foc mic şi se amestecă. Se adaugă gălbenuşurile şi zahărul, amestecînd în continuare. Se încorporează untul înmuiat, tăiat în bucăţi mici, frecînd după fiecare bucată. Se bate compoziţia energic timp de cîteva minute, apoi se adaugă nescafé-ul şi albuşurile bătute spumă, amestecînd uşor.

Se toarnă compoziţia într-o formă rotundă unsă cu unt şi se pune la rece pentru 24 de ore. Pentru a o răsturna, se desprind marginile cu un cuţit şi se scufundă 20 de secunde în apă caldă. Se întoarce cu faţa în sus pe un platou rotund. Se taie migdalele în felii subţiri, se aşază în mijlocul prăjiturii, ele constituind „aşternutul" cuibului. Se aşază în acest cuib ouşoare de zahăr sau de ciocolată. Se ţine la rece înainte de a se servi.

378. TORT-CREMĂ DE CAFEA

1/2 pahar cu cafea tare, 1/2 pahar cu frişcă, 2 linguriţe de caimac de lapte fiert, 150 g făină, 30 g unt, 4 ouă, 1 pahar cu zahăr pudră, 200 g frişcă.

Se amestecă cafeaua fiartă cu frişca şi caimacul, se toarnă treptat făina cernută fin, apoi se pune compoziţia pe foc mic şi se amestecă mereu cu o lingură de lemn, pînă se face ca o mămăliguţă. În timp ce se răceşte, se freacă untul spumă, se toarnă compoziţia răcită, frecînd bine în continuare şi adăugînd treptat cele 4 gălbenuşuri şi zahărul pudră. Se freacă din nou foarte bine şi la urmă se încorporează cele 4 albuşuri bătute spumă tare. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziţia şi se coace la foc potrivit circa 30 minute. Se răstoarnă pe un platou şi, cînd s-a răcit, se îmbracă în frişcă.

379. TORT DE ALUNE CU NESCAFÉ

250 g alune, 200 g zahăr vanilat, 5 albuşuri, 1 păhărel cu rom, 400 g frişcă, 2 linguri de nescafé.

Se bat bine albuşurile cu zahărul, se adaugă alunele mărunţite şi romul. Se unge cu unt şi se presară cu făină o formă de tort în care se coc două foi din compoziţia rezultată. Cînd se răcesc, se umplu cu frişcă amestecată cu nescafé, iar pe deasupra se ornează cu frişcă.

380. TORT „BUTURUGĂ" II

Blatul: 24 biscuiţi dreptunghiulari, 1/2 pahar cu lichior de cireşe.

Crema: 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 1 ou, 2 linguri de nescafé, 1 lingură de apă.

Garnitura: fructe zaharate, bezele (vezi Cap. II).

Zahărul şi oul se pun într-un vas mic pe foc foarte slab şi se amestecă cu putere, fără a le lăsa să fiarbă. Se freacă untul spumă şi se toarnă puţin cîte puţin amestecul răcit. Se păstrează o lingură de cremă albă. Se adaugă nescafé-ul dizolvat în apă şi se freacă bine pînă se obţine o cremă suplă şi lucioasă.

Se îmbibă biscuiţii cu lichior (eventual îndoit cu apă,

după gust) și se așază pe un platou cîte 3 bucăți de 3 ori (adică un rînd de 9 biscuiți), care se acoperă cu un sfert din cremă. Se așază al doilea rînd de 9 biscuiți cu un strat de cremă de cafea, iar deasupra se așază numai 6 biscuiți, pentru a forma rotunjimea buturugii. Se îmbracă cu restul de cremă. Se taie oblic cele două margini și se acoperă cu crema albă păstrată.

Cu ajutorul unei furculițe se desenează striațiile lemnului și se decorează cu floricele realizate din fructe zaharate divers colorate sau bucățele de bezele, de asemenea divers colorate.

Se dă la rece.

381. TORT „EXPRES"

24 biscuiți, 2 ceșcuțe de cafea foarte tare și foarte dulce, 7 linguri de unt, 4 linguri de zahăr, 1 ou, 1 lingură de ciocolată amăruie rasă foarte mărunt.

Se freacă zahărul cu untul ușor înmuiat și se adaugă oul întreg. Se înmoaie unul cîte unul biscuiții în cafea, timp de cîteva secunde. Se așază pe un platou, alternînd cu crema, terminînd cu un strat de cremă. Se pudrează cu ciocolată rasă.

382. TORT DE CACAO „DANA"

Blatul: 6 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 5 linguri de cacao, 1 lingură de făină.

Se freacă o jumătate de oră 6 gălbenușuri cu zahărul pudră, apoi se adaugă făina, cacaua și albușurile bătute spumă.

Se unge forma, iar pe fundul ei se pune o hîrtie albă, care se unge și ea. Se coace la foc potrivit circa trei sferturi de oră.

Crema: 200 g unt, 150 g zahăr pudră, 4 linguri de cacao.

Se taie untul în bucăți și se lasă la temperatura camerei pînă fierb ca un sirop gros cele 150 g zahăr și 4 linguri de cacao într-un pahar și jumătate cu apă.

Untul se freacă spumă. Se toarnă cîte o linguriță din siropul de cacao răcit. Se freacă mereu pînă se încorporează tot siropul. Această operație se face în timp ce se coace blatul.

Crema rezultată se împarte în două sau trei părți, după cum tăiem blatul, și se așază cu cuțitul. O parte se păstrează pentru a îmbrăca tortul.

Tortul se garnisește cu frișcă sau cu fructe glasate.

383. TORT DE PORTOCALE III

Blatul: 5 ouă, 5 linguri de zahăr pudră, 4 linguri de făină, 1 lingură de pesmet pisat fin, zeama și coaja rasă de la 1 lămîie, coaja rasă de la 1 portocală.

Se freacă zahărul, gălbenușurile, zeama și coaja de lămîie și portocală timp de 30 minute. Se pun făina și pesmetul, amestecînd bine după fiecare lingură. Se adaugă albușurile bătute spumă și se amestecă foarte ușor. Se toarnă în forma unsă cu unt și se coace la foc potrivit circa 1 oră.

Crema: 250 g unt, 400 g zahăr pudră, 2 portocale.

Se freacă untul pînă devine spumă, se adaugă zahărul, se rade coaja de la portocale și, împreună cu zeama lor, se amestecă bine, turnînd cîte puțin pentru a nu se tăia.

Blatul se taie în două și se umple cu cremă.

Tortul se ornează cu cîteva felii de portocală sau cu dulceață și se garnisește cu fructe zaharate.

384. TORT ECONOMIC

Blatul: 2 ouă, 3 linguri de apă, 100 g zahăr, 100 g făină.

Se bat bine cu telul gălbenușurile cu apa pînă se formează o spumă, se adaugă zahărul, făina și albușurile spumă. Se lucrează rapid pentru a se menține spuma. Se toarnă într-o formă unsă și se coace timp de 20 minute la foc iute.

Crema: 1 lingură plină cu cacao, 3 linguri de făină, 4 linguri de zahăr, 1/4 l lapte, 100 g unt.

Se amestecă într-o cratiță cacaua cu zahărul și făina, laptele se toarnă cîte puțin peste această compoziție, se pune la foc mic și se amestecă întruna pînă se îngroașă.

Se lasă să se răcească și se adaugă untul în bucățele mici. Se freacă bine după fiecare bucățică de unt pînă s-a înglobat totul.

Se taie blatul în două sau trei bucăți, se umple cu cremă, se acoperă cu un strat din aceeași cremă și se pudrează cu cacao cernută prin sită.

385. TORT DE BISCUIȚI CU ȘERBET

400 g biscuiți, 1 ceașcă cu cafea îndulcită, 1 borcan cu șerbet de cacao (vezi Cap. VIII), 1/2 pachet de unt.

Se așază biscuiții întregi pe un platou dreptunghiular, se stropesc cu cafea îndulcită, se ung cu un strat de șerbet frecat cu unt, apoi se alternează biscuiții și șerbetul pînă se termină totul.

Se decorează după gust.

In loc de crema cu șerbet se poate folosi o cremă ca la tortul economic.

386. TORT „MIRELA" II

400 g rahat, 100 g unt, 1 lămîie, 1 pachet de foi „Mirela".

Se pune rahatul la foc moale cu o lingură de apă, pînă se înmoaie, Se ia de pe foc, se adaugă untul și se amestecă.

Se pun coaja de lămîie, zeama și pulpa de lămîie. Se freacă totul. Se dă la rece.

Cu această compoziție se ung foile „Mirela", se așază una peste alta pe un platou și cu o greutate deasupra pentru a se presa bine.

387. TORT „MARTA"

1 pachet de foi „Marta" (din albuș de ou), 500 g frișcă, 1 ceșcuță de sirop de cacao.

Se dezlipește hîrtia de pe foi, udînd-o în prealabil, apoi se umplu foile „Marta" cu frișcă, se îmbracă cu puțină frișcă și se toarnă cu ibricul pe deasupra sosul de cacao, sub formă de arabescuri.

388. TORT „JANA" II

Blatul: 8 ouă, 8 linguri de zahăr pudră, 60 g făină, 40 g cacao.

Se bat albușurile, se adaugă zahărul treptat, gălbenușurile, făina și cacaua. Se coace în formă tapetată la foc potrivit.

Crema: 2 ouă, 1 ceșcuță cu lapte, 4 linguri de zahăr pudră, 60 g cacao, 1 linguriță de nescafé, 400 g unt.

Se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă laptele, se pun la foc mic pînă se îngroașă, apoi se amestecă și cacaua cu nescafé-ul în compoziție, se mai dă un clocot, se dă la răcorit.

Cînd a devenit călduță, se freacă cu untul bucățele.

Blatul se taie și se însiropează puțin, după gust. Se umple cu crema, se îmbracă și se ornează cu cremă și cu vișine din dulceață sau cu coajă de portocală fiartă în sirop.

389. TORT „LUCIANA"

Blatul: 3 linguri de zahăr pudră, 1 ou, 3 linguri de untdelemn, 1 linguriță de amoniac dizolvat în puțin lapte, 200 g făină.

Se freacă zahărul cu oul, se toarnă treptat untdelemnul, amoniacul și făina.

Se coace la foc potrivit în tava unsă.

Se taie în trei foi, care se umplu cu cremă, apoi se pudrează cu cacao.

Crema: 50 nuci date prin mașină, 6 linguri de zahăr, 1 linguriță de cafea, 1 pahar cu lapte, 100 g unt, 1 linguriță de cacao.

Se fierb nucile în lapte împreună cu zahărul și cafeaua timp de 20 minute. După ce se răcoresc, se freacă cu untul și cacaua.

390. TORT DE LĂMÎIE II

4 ouă, 400 g zahăr pudră, 8 linguri de apă, 200 g făină, 200 ml lapte, 150 g unt, 1 praf de copt, zeama și coaja de la 1 lămîie.

Se freacă 4 gălbenușuri cu 200 g zahăr și cu 4 linguri de apă, care se toarnă treptat pînă devin spumă. Separat se bat albușurile cu 4 linguri de apă turnate treptat, pînă se face

o spumă. Se amestecă totul cu făina, praful de copt, zeama și coaja de la o jumătate de lămîie și se dă la cuptor potrivit.

Crema se face pe foc mic, din lapte și 2 linguri de făină, pînă devine o cremă groasă. Se adaugă untul, se freacă bine, se adaugă restul de 200 g zahăr și se fierbe încă 5 minute. Se amestecă mereu, pînă se răcorește.

Se pun coaja și zeama de la cealaltă jumătate de lămîie și, facultativ, 2 gălbenușuri.

Se taie blatul în două, se umple cu cremă, se îmbracă cu crema păstrată dinainte și se ornează cu sferturi de felii de lămîie tăiate foarte fin.

391. TRUFĂ—TORT

100 g cacao, 8 ouă, 400 g zahăr pudră, 100 ml apă, 1 lingură de făină, 350 g unt, frișcă.

Se amestecă cacaua cu zahărul și făina, se toarnă apă, se pune pe foc, se lasă să clocotească de cîteva ori, se iau de pe foc și se amestecă în continuare pînă la răcire. Se adaugă pe rînd cele 8 gălbenușuri.

O treime din compoziție se amestecă cu 4 albușuri bătute spumă, se toarnă într-o formă unsă cu unt și se coace la foc potrivit circa 15 minute.

În compoziția rămasă se amestecă untul frecat spumă și cele 4 albușuri rămase, de asemenea bătute spumă.

Se toarnă peste blatul copt și răcit și se dă la rece.

Tortul se poate face rotund sau dreptunghiular, în formă de chec.

După gust, se poate îmbrăca cu frișcă.

392. TORT DIN COZONAC

1 cozonac rece, 200 g unt, 150 g zahăr pudră, zeama și coaja de la 1 lămîie, 1 ceașcă de lapte îndulcit.

Se taie cozonacul în două, se stropește bine cu laptele puțin îndulcit.

Crema se prepară din untul bătut spumă, frecat cu zahăr și amestecat încetul cu încetul cu zeama și coaja rasă de lămîie.

Se umple cozonacul cu o parte din această cremă, se ornează cu restul de cremă și boabe din dulceață.

393. TORT CU RAHAT I

Blatul: 6 gălbenușuri, 125 g zahăr, 125 g nuci, 2 linguriță de pesmet, zeama de la 1 lămîie, 3 albușuri, rahat.

Crema: 3 albușuri, 125 g nuci, 125 g zahăr.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de 30 minute, se adaugă nucile măcinate, pesmetul și zeama de lămîie. Se amestecă ușor cu 3 albușuri bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă de tort unsă cu unt, se coace numai pe jumătate, se scoate din cuptor și se pune deasupra un strat de rahat divers colorat și tăiat în bucățele. Peste rahat se întinde o compoziție preparată din cele 3 albușuri bătute cu zahărul și nucile măcinate.

Se dă din nou tortul la cuptor timp de 30 minute.

394. TORT CU RAHAT II

Blatul: 5 ouă, 8 linguri de zahăr, 8 linguri de făină, 1 praf de copt, 3 linguri de apă. Pentru ornat, 100 g alune.

Crema: 1/2 kg rahat (o singură culoare, de preferință roz), 2 lămîi, 200 g unt, 200 g zahăr.

Se freacă spumă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă treptat apa, apoi făina și praful de copt. Albușul spumă se adaugă la sfîrșit. Se coace la foc potrivit.

Rahatul se dă prin mașina de tocat împreună cu lămîile. Untul se freacă bine cu zahărul, apoi se amestecă treptat cu rahatul dat prin mașină.

Se ung foile cu cremă.

Se ornează tortul cu alune rumenite la cuptor, care se înfig în blat.

395. TORT FĂRĂ OUĂ

Blatul: 200 g făină, 200 g unt, 200 g zahăr, 100 g nuci, zahăr vanilat.

Crema: 200 g unt, 4 linguri cu esență de cafea sau nescafé, 200 g zahăr.

Se freacă untul cu zahărul pînă devine o spumă, se adaugă nucile măcinate mărunt, un praf de zahăr vanilat și, treptat, făina.

Se împarte compoziția în trei și se coc trei foi în forma de tort.

Crema se prepară frecînd bine untul cu zahărul, apoi se adaugă, puțin cîte puțin, esența de cafea.

Se umplu foile cu cremă și se ornează după dorință.

396. TORT CU PARFE

4 ouă, 6 linguri de zahăr, 250 g unt, 3 linguri de cacao, 100 g biscuiți, 1/2 pahar cu lapte, 200 g rahat, vișine din vișinată.

Se bat pe foc în baia de aburi ouăle cu zahărul, pînă se îngroașă ca o cremă. Separat se freacă untul spumă și se adaugă 2 linguri de cacao, biscuiții înmuiați puțin în lapte, rahatul tăiat bucățele și vișinele fără sîmburi. Se adaugă cu grijă crema de ouă.

Se îmbracă o formă de tort cu pergament uns cu unt, se toarnă compoziția și se dă la rece.

Se răstoarnă tortul pe un platou și se pudrează cu restul de cacao, cu ajutorul unei site.

397. TORT CU MIGDALE IV

Blatul: 125 g unt, 50 g făină, 100 g migdale, 3 ouă, 125 g cacao, 125 g zahăr pudră.

Se amestecă cacaua cu două linguri de apă și se lasă să scadă pe foc mic.

Se ridică de pe foc și se adaugă untul. Separat, se bat gălbenușurile cu zahărul și se adaugă migdalele pisate, făina și cacaua, din care se păstrează o parte pentru glasarea tortului. Se încorporează la sfîrșit albușurile bătute spumă foarte tare. Se varsă compoziția într-o formă tapetată cu hîrtie și unsă cu unt. Se coace la cuptor potrivit 15 minute.

După ce s-a răcit, se toarnă deasupra restul de cacao și se garnisește cu migdale întregi.

398. TORT—BEZEA

Foaia: 1 pahar cu unt, 1 pahar cu făină, 1 pahar cu nuci rișnite.

Crema: 1/2 kg zahăr, 1 pahar de cafea tare sau cacao, 1 pachet de zahăr vanilat, 5 albușuri.

Se amestecă untul călduț cu făina și nucile măcinate și se pun la copt într-o formă de tort cu fundul detașabil capitonat cu hîrtie. Se dă la cuptor și se scoate înainte de a se coace.

Se pune zahărul cu cafeaua sau cacaua pe foc, pînă se îngroașă ca pentru șerbet, se lasă să se răcorească și apoi se adaugă albușurile bătute spumă.

Se pune crema peste foaie și se dă la foc moale. Se lasă să se răcorească în formă.

Atenție! Feliile se taie cu un cuțit încălzit, pentru a nu crăpa bezeaua.

399. TORT BICOLOR

Blatul I: 6 gălbenușuri, 100 g zahăr, 2 linguri de pesmet fin.

Blatul II: 6 albușuri, 120 g zahăr, 1 linguriță de ulei, 1 lingură plină cu cacao, zeama de la 1/2 lămîie, 120 g nuci.

Umplutura: 150 g frișcă sau gem de fructe.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc și se umflă, apoi se adaugă pesmetul. Se coace compoziția într-o formă de tort unsă cu unt.

Se bat cele 6 albușuri spumă, se adaugă zahărul și se bate în continuare, apoi se adaugă nucile, uleiul, cacaua și zeama de lămîie. Se coace în aceeași formă de tort unsă.

Se așază pe platou întîi blatul de culoare închisă, se unge cu un strat de frișcă sau gem de fructe, iar deasupra se așază blatul galben.

Se ornează cu dulceață sau frișcă.

400. TORT DE SPUMĂ

7 albușuri de ou, 250 g zahăr pudră, 1 ceașcă de cafea rece foarte concentrată, 120 g făină, 100 g unt, coajă de lămîie, 50 g migdale.

Se bat albușurile foarte tare, se adaugă ușor coaja rasă de lămîie, zahărul, făina și cafeaua. Se amestecă ușor și se adaugă untul topit și călduț.

Se unge o formă cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la foc moale circa 45 minute.

Se decorează înfigînd pe suprafața lui migdale tăiate în fîșii lunguiețe.

401. TORT DE NESCAFÉ

100 g nuci curățate, 125 g făină, 125 g unt, 125 g zahăr, 2 ouă, 2 linguri de nescafé, 1 pachet de praf de copt.

Se păstrează cîteva nuci, iar celelalte se taie fin, se amestecă cu făina și praful de copt, cu untul înmuiat, zahărul, nescafé-ul și gălbenușurile de ou. Se bat albușurile spumă și se încorporează ușor în compoziție. Se toarnă într-o formă unsă cu unt și se coace la foc potrivit.

Se garnisește cu nucile păstrate inițial.

402. TORT MOCA DE NUCI

6 ouă, 150 unt, 200 g zahăr, 1 păhărel cu rom, 250 g nuci curățate, 1 lingură de nescafé, 6 biscuiți, 100 g frișcă.

Se bat albușurile spumă foarte tare și se sfărîmă biscuiții. Se păstrează 12 nuci întregi pentru garnitură și se taie în bucăți celelalte nuci.

Se încălzește cuptorul dinainte și se bat gălbenușurile cu zahărul, romul, nescafé-ul și untul topit ușor. Se adaugă biscuiții sfărîmați și nucile tăiate, iar albușurile se încorporează ușor.

Se unge o formă cu unt, se toarnă în ea compoziția și se coace la foc domol, în cuptorul dinainte încălzit.

Cînd se răcește, se garnisește cu frișcă și nuci întregi.

403. TORT-BEZEA MOCA DE NUCI III

Blatul: 9 albușuri, 370 g zahăr pisat, 370 g nuci.
Crema: 200 g unt, 200 g zahăr, 130 g nuci, vanilie, rom, 1 ceașcă de cafea neagră concentrată.

Se dau nucile prin mașină, se amestecă cu zahărul pudră și se împart în trei părți egale, fiecare parte amestecîndu-se cu cîte trei albușuri spumă. Se coc pe rînd trei foi pe fundul

formei de tort unsă cu unt și presărată cu făină, la foc foarte mic.

Pentru cremă se freacă untul cu zahărul, apoi cu nucile date prin mașină, un praf de vanilie și puțin rom. Peste această cremă se toarnă cafeaua rece și se lasă o noapte la rece pentru a se îmbiba bine.

A doua zi se umplu cele trei foi cu cremă și se îmbracă tot cu cremă. Se garnisește tortul cu jumătăți de nuci.

404. TORT DE MERE II

Blatul: 120 g zahăr pudră, 240 g unt, 360 g făină, 2 ouă, 2 kg mere, 50 g migdale.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă ouăle întregi, apoi făina. Din coca rezultată se întind 5 foi care, după ce se coc pe rînd, se umplu cu 2 kg mere rase și călite, amestecate cu puțin zahăr, un bob de unt și scorțișoară.

Se coace la foc potrivit.

Deasupra se ornează cu migdale tăiate în felii subțiri, care se înfig în blat.

405. TORT DE MERE III

1 blat de tort, 1 kg mere, scorțișoară, 1/4 kg frișcă, puțin sirop sau lapte îndulcit.

Se stropesc blaturile cu un sirop sau lapte îndulcit.

Se curăță merele de coajă, se rad mărunt, se scad pe foc mic și se amestecă cu jumătate din frișcă.

Se umple tortul cu această compoziție și se îmbracă cu restul de frișcă.

406. TORT „NORA" CU CACAO

1 blat de tort, 200 g unt, 1 ceașcă cu sirop de fructe, 1 lingură de cacao.

Se stropesc cele două jumătăți de blat cu sirop diluat sau zeamă de compot (facultativ).

Separat se prepară rapid o cremă din unt, care se desface puțin, frecîndu-se cu o lingură de lemn, în care se toarnă cîte

15—52

puțin sirop; se freacă mereu pînă se încorporează totul. Se adaugă și cacaua crudă.

Jumătate din cremă se pune între foi, iar cu cealaltă jumătate se îmbracă tortul. Se ornează cu boabe din dulceață.

407. TORT DE NUCI VII

Blatul: 3 ouă, 120 g zahăr, 1/2 pahar cu lichior sau rom, 1 lingură de nescafé, 8 biscuiți, 150 g nuci.
Crema: 100 g frișcă, 1 lingură de nescafé, nuci.

Se bat gălbenușurile cu 120 g zahăr, cu romul și o lingură de nescafé.

Se adaugă biscuiții sfărîmați și nucile pisate. Se bat spumă separat albușurile de ou și se încorporează în restul compoziției.

Se varsă într-o formă demontabilă și se coace în cuptor potrivit timp de 45 minute.

Cînd s-a răcit se îmbracă cu frișcă amestecată cu nescafé și cu nuci pisate.

408. TORT DE NUCI VIII

Blatul: 10 gălbenușuri, 10 linguri de zahăr, 250 g nuci date prin mașină.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă nuca și albușurile spumă. Se coace în tavă unsă.

Crema: 150 g cacao, 2 pachete de unt frecat spumă.

Se amestecă cacaua cu 3—4 linguriță rase de zahăr și puțină apă, pînă se obține o cremă ca o smîntînă groasă. Se toarnă cîte puțin în untul frecat.

Blatul se taie în două, iar tortul se umple și se îmbracă în cremă. Se dă la rece.

409. TORT MOCA V

Blatul: 1/2 ceașcă de unt, 1 ceașcă de zahăr, 2 ouă, 1/2 ceașcă de cafea praf, 2 cești cu făină, 3 linguriță de praf de copt, un praf de sare, zahăr vanilat.
Crema: 30 g cafea praf, 100 ml apă clocotită, 2 ouă, 100 g zahăr, 125 g unt.

Se freacă untul spumă, se adaugă zahărul, sarea, gălbenușurile, cafeaua praf (cîte puțin), jumătate din făină, praful de copt, vanilia. Se freacă totul bine, se pun albușurile spumă și restul de făină, se coace în forma unsă cu unt, la foc potrivit.

Crema. Se toarnă apa clocotită peste cafea (nu trebuie să fiarbă), se lasă să se răcească, se strecoară prin tifon, apoi se bate pe foc slab cu ouăle întregi și cu zahărul pînă se îngroașă. Se pune la răcit, se amestecă cu untul spumă.

Se unge tortul la mijloc și deasupra.

410. DOBOȘ-TORT IV

Blatul: 5 gălbenușuri, 125 g zahăr, 5 linguri de făină, 5 albușuri spumă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă făina și albușurile spumă. Se unge forma de tort cu unt, se presară făină și se toarnă din compoziție un strat de grosimea unei muchii de cuțit.

Se coc pe rînd 7—8 foi. Vor fi scoase din tavă fierbinți.

Crema: 4 ouă, 150 g zahăr, 1/2 baton de vanilie, 3 linguri de cacao, 250 g unt.

Se bat ouăle cu zahărul, cacaua și vanilia. Se pune compoziția într-o oală mică care se așază la bain-Marie. Se bate mereu pînă începe să se îngroașe. Se amestecă cacaua. Cînd crema este gata, se dă deoparte, dar se freacă mereu pînă la răcire.

Se freacă untul spumă, apoi se amestecă cu cîte puțin din crema răcită. Se așază foile alternativ cu crema.

Ultima foaie se lasă deoparte și se glasează cu zahăr ars.

Glazura. Se ard 4 linguri de zahăr la foc iute. Cînd se închide la culoare, se toarnă pe foaia de tort și se întinde cu cuțitul fierbinte.

Foaia se ține în acest timp pe o placă unsă cu ulei.

Tot cu cuțitul, cît este zahărul cald, se înseamnă feliile de tort.

Foaia se așază deasupra tortului.

411. „CASNICA“ RAPIDĂ

1 pachet de foi „Casnica“, 300 g frișcă, 1 lingură de cacao, puțin sirop de fructe sau zeamă de compot.

Se stropesc foile „Casnica“ cu puțin sirop diluat sau zeamă de compot și se umplu cu frișcă amestecată cu cacao.

412. SAVARINĂ TROPICALĂ

300 g făină, 150 g unt, 3 ouă, 125 g zahăr pudră, 12 nuci, 100 g stafide macerate în rom, un bob de drojdie de bere, fructe glasate.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă untul încălzit, apoi nucile măcinate, făina, drojdia de bere dizolvată în puțin lapte și stafidele.

Albușurile se bat foarte bine și se încorporează rapid.

Se unge o formă și se presară cu zahăr cristalizat. Se coace la foc moale 25 minute.

Se decorează cu nuci și fructe glasate.

413. SAVARINĂ CU PESMET

5 ouă, 5 linguri de zahăr, 5 linguri de pesmet foarte fin, 1 lingură rasă de făină, 1 praf de vanilie.

Siropul: 1 pahar cu apă, 150 g zahăr, 2 linguri de rom (sirop), frișcă, 1 lingură de gem de caise.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și vanilia pînă se albesc. Se adaugă pesmetul cernut, făina și albușurile spumă.

Se unge forma cu unt, se presară făină și se coace la foc potrivit.

Separat se prepară siropul potrivit de legat, în care se toarnă romul cînd este aproape rece.

Savarina se stropește cu acest sirop de cîteva ori, pînă se îmbibă bine. Se unge pe deasupra cu un strat subțire de gem de caise și apoi cu frișcă.

GLAZURI

414. GLAZURĂ DE CAFEA I

100 g zahăr pudră, 5 linguri de cafea foarte tare, 1 lingură de rom (facultativ).

Se freacă zahărul cu cafeaua și romul (facultativ) pînă se obține o cremă puțin groasă, dar care curge. Se îmbracă cu ea prăjitura caldă încă cu ajutorul unei lame de cuțit.

415. GLAZURĂ DE CAFEA II

200 g zahăr, 1 albuș de ou, 2 linguri de nescafé, 1 lingură de apă.

Se dizolvă nescafé-ul în apă. Se amestecă zahărul și albușul bătut spumă tare și se adaugă cafeaua. Se întinde pe prăjitura rece și se ține în gura cuptorului cald pînă în momentul în care glazura devine opacă.

416. GLAZURĂ DE CAFEA III

100 g zahăr pudră, 3 linguri de cafea concentrată.

Se înmoaie zahărul cu cafeaua concentrată, se încălzește ușor în bain-Marie și se întinde pe tort cu ajutorul unei lame de cuțit. Se usucă, ținînd tortul la gura cuptorului cald cîteva minute. Se dă apoi la rece.

417. GLAZURĂ LA RECE

100 g zahăr pudră, 1 dl apă rece.

Se amestecă cu putere zahărul cu apa rece. Amestecul se scurge apoi peste tortul care se dă la cuptor cîteva minute, pînă cînd glazura este bine prinsă.

418. GLAZURĂ LA CALD

125 g zahăr pudră, 1 dl apă, 1 albuș de ou.

Se fierbe apa cu zahărul pînă se obține un sirop gros. Apoi, cînd siropul s-a răcit, se adaugă puțin cîte puțin albușul de ou bătut spumă. Tortul se dă, după aceea, cîteva minute la cuptor.

419. GLAZURĂ PE BAZĂ DE ALCOOL

125 g zahăr pudră, 1/2 dl apă, 1 păhărel cu rom sau coniac.

Se amestecă zahărul, apa și alcoolul ales, iar cu ajutorul unei spatule de lemn se întinde pe suprafața tortului și se ține cîteva minute la cuptor.

420. GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ

100 g cacao, 1/4 l apă caldă și 100 g zahăr pudră.

Se amestecă cacaua cu apă caldă și se scade la foc mic (nu direct pe flacără, ci pe o tablă), fără a lăsa să fiarbă, amestecînd continuu. Se cerne zahărul peste compoziție, se încălzește din nou și se folosește imediat, turnînd-o peste tort.

421. GLAZURĂ DE ZAHĂR ARS

50 g zahăr.

Se arde zahărul într-o cratiță și, în momentul în care a căpătat o culoare brună-aurie, se toarnă dintr-o mișcare pe toată suprafața tortului, iar cu ajutorul unui cuțit cu lama înfierbîntată se înseamnă porțiile pentru a se putea tăia la momentul oportun.

422. GLAZURĂ DE ȘERBET

Orice șerbet (vezi Cap. VIII) poate servi drept glazură înmuind cantitatea necesară într-un vas la bain-Marie și adăugînd puțină apă dacă șerbetul este prea legat. Se toarnă cald peste tort.

423. GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ CU UNT

100 g cacao, 150 g zahăr, 1 dl lapte, unt cît o nucă.

Se amestecă într-un vas pe foc mic cacaua, zahărul și laptele. Se mărește flacăra și se lasă să dea 2—3 clocote. Cînd s-a legat, se adaugă untul, se freacă bine și se toarnă caldă peste tort.

VIII. SPUME ȘI CREME LA PAHAR

424. SPUMĂ DE CAFEA

200 g smîntînă, 2 linguri de lapte, 150 g zahăr, 4 albușuri de ou, 2 linguri cu esență de cafea sau 2 linguriță de nescafé.

Se bate smîntîna cu laptele (în cazul în care este groasă) pînă devine spumoasă.

Se bat albușurile spumă. Cînd sînt foarte tari, se adaugă zahărul, bătînd în continuare, și se amestecă cu smîntîna spumoasă și cafeaua. Se ține la rece.

425. SPUMĂ LA PAHAR

2 albușuri de ou, 100 g zahăr pudră, 2 linguriță de gem de caise sau vișine.

Se bat bine albușurile pînă devin o spumă tare, se adaugă zahărul și gemul și se mai bat puțin pînă se amestecă totul.

Se servește în cupe și se garnisește cu coajă de portocală.

426. SPUMĂ DE CIOCOLATĂ

4 albușuri, 100 g zahăr pudră, 50 g cacao.

Se bat foarte bine albușurile spumă, se adaugă zahărul pudră, se bate din nou și la urmă se amestecă ușor cu cacaua.

Se servește rece în cupe.

427. SPUMĂ DE MERE CU BISCUIȚI

1/2 kg mere, 1 albuș de ou, 50 g zahăr, 12—14 biscuiți.

Se coc merele, iar din miezul lor se face un piure, care se amestecă cu albușul bătut spumă împreună cu zahărul.

Biscuiții se sfărîmă cu mîna și se amestecă cu spuma de mere.

Se servește în cupe sau boluri pentru compot.

428. SPUMĂ DE PORTOCALE

4 portocale, 2 ouă, 5 linguriță de zahăr pudră.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă devin spumă. Se adaugă puțin cîte puțin zeama stoarsă de la portocale. Se pun într-o cratiță la foc mic și se amestecă încontinuu pînă se îngroașă. Nu trebuie să fiarbă. Cînd s-a răcorit, se adaugă albușurile bătute spumă. Se servește rece.

429. SPUMĂ DE ZMEURĂ

1 pahar cu zmeură, 1 pahar cu zahăr pudră, 1 albuș.

Se bate albușul spumă tare, treptat se adaugă cîte o lingură de zmeură amestecată cu zahăr și se bate pînă se termină de adăugat toată zmeura.

Se împarte în cupe și se dau la rece.

430. CREMĂ CU LIMBI DE PISICĂ

4 ouă, 4 linguri cu esență de cafea, 4 linguri de zahăr pudră, 8 bucăți de „langues de chat".

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul și se adaugă cafeaua. Se bat albușurile spumă și se încorporează ușor în restul compoziției. Se împarte crema în 4 cupe și se decorează cu limbi de pisică.

431. CREMĂ MOCA DE VANILIE

50 g făină, 4 gălbenușuri de ou, 125 g zahăr pudră, 1/2 l lapte, 1 praf de vanilie, 1 lingură de nescafé, 30 g unt.

Se amestecă într-o cratiță făina, zahărul, gălbenușurile, apoi se toarnă deasupra laptele fierbinte, în care s-au dizolvat în prealabil nescafé-ul și vanilia. Se amestecă pe foc întruna pînă se îngroașă, se retrage de pe foc și se încorporează untul. Se lasă să se răcească.

Această cremă servește la umplerea eclerurilor, gogoșelelor (choux) și a brioșelor, dar poate fi servită și ca atare, în cupe garnisite cu frișcă.

432. CREMĂ DE CASTANE MOCA

500 g cremă de castane (vezi rețeta 468), vanilie praf, 7 linguri cu unt, 1 ceșcuță de cafea concentrată, frișcă.

Se pune crema de castane într-un vas și se adaugă cafeaua, vanilia, apoi untul înmuiat. Se freacă cu o lingură de lemn pînă se obține o pastă compactă și netedă.

Se varsă compoziția în cupe și se dă la rece pînă a doua zi.

Se servește cu frișcă.

433. CREMĂ CARAMEL

1 l lapte, 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 1/2 baton de vanilie, 120 g cacao, 100 g zahăr pentru caramel.

Se fierbe laptele cu vanilia crestată în lungul ei.

În acest timp se prepară caramelul, arzînd zahărul pe o tigaie pînă devine roșcat. Se toarnă peste el o jumătate de pahar cu apă caldă și se lasă să fiarbă la foc mic pînă la dizolvarea caramelului. Se ia de pe foc și se adaugă cacaua. Se toarnă compoziția de caramel cu cacao peste lapte.

Separat, se bat gălbenușurile cu zahărul, apoi se toarnă puțin cîte puțin compoziția preparată și se pune pe foc moale pînă se îngroașă, fără a o lăsa să fiarbă.

Se servește foarte rece sau înghețată.

434. CREMĂ DE CAFEA I

150 g zahăr pudră, 4 gălbenușuri, 5 linguriță de nescafin-6 linguri de lapte vanilat.

Se amestecă cu putere într-un vas la bain-Marie zahărul, gălbenușurile, nescafé-ul și laptele, pînă cînd compoziția devine netedă și spumoasă.

Se lasă să se răcească, bătînd crema din cînd în cînd.

435. CREMĂ DE CAFEA II

50 ml cafea, 150 ml lapte, 5 ouă, 1 linguriță de făină, 1/2 l lapte îndulcit cu 100 g zahăr, 1 praf de vanilie.

Se amestecă cafeaua strecurată printr-un tifon cu 150 ml lapte foarte fierbinte și se dă deoparte. Se pun gălbenușurile într-un castron și se freacă bine, adăugînd și făina. Se fierbe o jumătate de litru de lapte cu zahăr și vanilie și, după ce s-a răcit, se toarnă cîte puțin în compoziția cu gălbenușuri, apoi se pune pe foc și se freacă bine pînă se îngroașă. Cînd s-a răcit, se adaugă cafeaua cu lapte și albușurile bătute spumă.

Se servește în cupe garnisite cu frișcă sau limbi de pisică.

436. CREMĂ DE CAFEA III

6 gălbenușuri, 3 linguri de zahăr, 1 ceșcuță cu lapte, 1 linguriță de făină, 1/2 pahărel cu rom, 1 ceșcuță de cafea tare.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă laptele și făina și se pun la foc mic, bătîndu-le cu telul pînă se îngroașă, apoi se adaugă romul și cafeaua strecurată printr-un tifon.

Se dă la rece și se servește în cupe.

437. CREMĂ DE CAFEA IV

8 linguri de cafea tare și dulce, 6 ouă, 2 linguri de zahăr, 100 g unt.

Se bate cafeaua împreună cu ouăle și zahărul pe foc moale pînă se îngroașă, iar după ce s-a răcit se freacă cu untul tot spumă în prealabil.

Se pune la rece și se servește cu frișcă sau fursecuri.

438. CREMĂ CU MIGDALE

1 brioșă uscată, 100 g migdale, 100 g unt, 2 linguri de rom, cremă englezească moca (vezi rețeta următoare).

Se pisează brioșa, apoi migdalele se dau prin mașina de nuci, se amestecă împreună, se adaugă untul frecat spumă și romul. Se așază în cupe și se pune deasupra un strat de cremă englezească de cafea.

439. CREMĂ ENGLEZEASCĂ MOCA

4 gălbenușuri de ou, 150 g zahăr, 1/2 l lapte, 1 lingură de nescafé.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul timp de cîteva minute, apoi se toarnă cîte puțin lapte cald, fără a înceta de a amesteca. Se pune pe foc, amestecînd mereu pînă se îngroașă, fără a ajunge la fierbere. Se adaugă nescafé-ul și se varsă într-un vas pentru a se răci.

Această cremă englezească se poate folosi la ornarea unei budinci de orez sau de griș sau se servește ca atare, în cupe.

440. CREMĂ PENTRU LIPIT BISCUIȚI I

200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, 2 linguri de cafea lichidă.

Se pun oul și zahărul într-un vas mic la foc slab și se amestecă cu putere. Nu se lasă să fiarbă, focul servind doar la dizolvarea zahărului. Se lasă să se răcească.

Separat se bate untul spumă, apoi se adaugă cîte puțin din amestecul răcit. Se parfumează cu cele două linguri de cafea lichidă foarte tare. Cu această cremă se lipesc cîte doi biscuiți și se ornează pe deasupra.

441. CREMĂ PENTRU LIPIT BISCUIȚI II

50 g cacao, 3 linguri de apă, 2 linguri de nescafé, 1 lingură de unt, 24 bucăți de biscuiți uscați.

Se amestecă cacaua cu apă pe foc slab. Se adaugă untul și nescafé-ul, dizolvat cu 2—3 picături de apă. Se lipesc biscuiții doi cîte doi cu această cremă și se lasă să se răcească înainte de a-i servi.

442. CREMĂ PENTRU TORTURI I

250 g unt, 1 ceșcuță cu esență de cafea, 370 ml sirop bine legat.

Se freacă untul spumă, se adaugă esența de cafea picurînd cîte puțin și frecînd bine, apoi se toarnă treptat și siropul foarte bine legat.

Cu această cremă se umplu torturile.

443. CREMĂ PENTRU TORTURI II

1/2 l lapte, 1/2 l esență de cafea, 350 g zahăr, 8 ouă, 100 g făină.

Se freacă ouăle cu zahărul, apoi cu făina, iar laptele și cafeaua se toarnă cîte puțin, frecînd întruna. Se pune vasul la foc slab și se bate amestecul cu telul pînă se îngroașă suficient.

444. CREMĂ DE BANANE I

500 g banane, 4 ouă, 1 l lapte, 150 g zahăr, 100 g stafide, coajă de lămîie, 4 linguri de zahăr pudră pentru glasat forma.

Se bat ouăle, se amestecă cu laptele în care s-a pus și zahărul, se adaugă coaja de lămîie și bananele tăiate în felii rotunde, apoi stafidele.

Se îmbracă o formă cu zahăr ars (cele 4 linguri), se toarnă compoziția și se fierbe în bain-Marie. Se dă la rece.

445. CREMĂ DE BANANE II

4 banane, 200 g smîntînă, 6 linguri de zahăr pudră, 1 lingură de nescafé dizolvat sau cafea lichidă.

Se curăță bananele și se sfărîmă fin, cu ajutorul unei furculițe, apoi se adaugă zahărul, smîntîna și cafeaua. Se amestecă bine și se repartizează în cupe, care se dau la frigider. Crema se servește cu biscuiți.

446. CREMĂ DIN ZEAMIL

1 litru de lapte, 5 linguri de praf zeamil, 3 ouă, 300 g zahăr, 1 baton de vanilie, 1 lingură de unt.

Se pun la fiert trei sferturi din lapte, vanilia tăiată mărunt și zahărul. După ce au fiert, se dau la o parte și se adaugă untul.

Separat se freacă zeamilul cu gălbenușurile de ou și cu restul de lapte.

Din laptele fiert și răcorit se toarnă cîte puțin peste acest amestec și se fierbe la foc potrivit.

Cînd devine o pastă lucioasă, se ia de pe foc și se toarnă în cupe.

Se garnisește cu albușurile bătute spumă cu zahăr pudră și, eventual, cu fructe de sezon.

447. CREMĂ DE ZAHĂR ARS

4 ouă, 4 linguri de zahăr, 1 l lapte, 1 baton de vanilie, 3 linguri de zahăr pentru ars.

Se bat ouăle întregi cu zahărul, se amestecă cu laptele și vanilia tăiată mărunt și se toarnă totul într-o formă tapetată cu zahăr ars.

Se coace la cuptor o jumătate de oră la foc mic.

448. CREMĂ DE CAISE

250 g caise, 200 g zahăr, 5—6 foi de gelatină, 300 g frișcă.

Se aleg caisele foarte coapte și se dau prin sită. Se fierb cu zahăr pînă se obține o marmeladă. Se iau de pe foc și se adaugă foile de gelatină înmuiate în prealabil în apă

caldă. Se freacă bine cu frișca, se așază în cupe și se dă la rece pînă se întărește. Se garnisește cu puțină frișcă sau migdale.

449. CREMĂ DE FRAGI

500 g fragi, 2 linguri de zahăr pudră, 3/8 l vin alb, 2 linguri de zahăr, 6 foi de gelatină, frișcă.

Se țin fragii o oră împreună cu zahărul pudră. Se fierbe vinul, în care se dizolvă gelatina înmuiată în apă rece. Se adaugă și celelalte 2 linguri de zahăr.

Se pun fragii în pahare, se toarnă vinul rece pe deasupra și se garnisește cu frișcă.

450. CREMĂ DE CACAO CU ZEAMIL

1 l lapte, 2 linguri de zeamil, 2 linguri rase cu cacao (sau fosfarin), 2—3 linguri de zahăr.

Se pune laptele pe foc împreună cu zahărul și, înainte de a clocoti, se dizolvă zeamilul cu cacaua în apă rece, pentru a nu face cocoloașe.

Se toarnă în lapte și se lasă să fiarbă pînă se îngroașă.

Se servește în cești sau cupe, iar deasupra se toarnă cîte puțin zahăr ars.

451. CREMĂ DE FRIȘCĂ

250 g frișcă, cîteva nuci pisate, 1 linguriță de dulceață (după dorință).

Se amestecă ușor frișca cu nucile și cu dulceața și se dă la rece.

Se servește în cupe de șampanie.

452. CREMĂ NAPOLITANĂ

250 g fragi, 250 g zmeură, 100 ml apă, 250 g zahăr, 1 foaie de gelatină, 1/2 l lapte, 2 linguri de zeamil, 2 linguri de zahăr, 50 g picromigdale, 50 g frișcă, 1 lingură de vin alb, un praf de sare.

Se păstrează cîteva fructe pentru garnitură, apoi se pun fragii într-un vas cu 3 linguri de apă și 125 g zahăr, lăsînd să fiarbă pînă se fac pastă. Se adaugă o jumătate de foaie de gelatină dizolvată în foarte puțină apă caldă. Se amestecă ușor și se varsă în alt vas. Se procedează la fel și cu zmeura, fierbînd-o cu restul de zahăr, apoi se adaugă restul gelatinei.

Se fierbe laptele, se amestecă cu zeamilul care în prealabil a fost dizolvat în puțină apă rece, se lasă să se îngroașe și se adaugă cele 2 linguri de zahăr și praful de sare. Se răcește.

Se așază în cupe un strat de cremă, unul de zmeură. Se amestecă restul cremei cu picromigdalele rupte în bucățele și se repartizează pe stratul de zmeură. Se continuă cu un strat de fragi. Se dă la rece, iar în momentul servirii se garnisește cu frișcă, se stropește cu puțin vin și fructele proaspete păstrate la început.

453. CREMĂ LA MINUT

3 linguri de rom, 3 ouă, 3 linguri de zahăr.

Se amestecă romul cu gălbenușurile și zahărul pînă se formează o pastă.

Se bat albușurile spumă și se amestecă cu restul. Se servește imediat.

454. CREMĂ MOCA I

2 linguriițe de cafea, 100 g cacao, 4 ouă, 80 g unt, 3 linguri de lapte, 6 linguri de zahăr.

Se fierbe înainte cafeaua, se amestecă cacaua cu laptele într-un vas la foc moale. Se lasă să se răcorească și se adaugă gălbenușurile pe rînd și zahărul, amestecîndu-se cîteva minute, se adaugă apoi și untul puțin înmuiat. Se bate această pastă pînă devine omogenă și se toarnă în ea și cafeaua, apoi se încorporează albușurile bătute spumă. Se varsă preparatul într-o formă care se ține la frigider. Pentru a o răsturna, se scufundă cîteva minute în apă caldă. Se poate orna cu nuci, amandine sau frișcă.

455. CREMĂ MOCA II

1/2 pahar cu esență de cafea, 1/4 pahar cu lapte, 4 ouă, 7 linguri de zahăr, 1 linguriță de rom.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă laptele, esența de cafea și romul. Se pune pe baia de apă să fiarbă pînă se îngroașă puțin, apoi se lasă să se răcească. Se bat albușurile spumă și se amestecă cu crema rece.

Se pune la pahare.

456. CREMĂ SPUMOASĂ

2 linguriță de cacao, 3 linguriță de nescafé, 3 linguriță de zahăr pudră, 3 ouă, unt cît un ou.

Se prepară un nescafé și se pune la bain-Marie împreună cu cacaua, zahărul și untul.

După ce s-a format o cremă, se adaugă cele trei gălbenușuri de ouă pe rînd și se amestecă continuu. Se bat albușurile spumă și se încorporează în cremă.

Se servește în cupe, cu pișcoturi.

457. CREMĂ RAPIDĂ

2 ouă, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 1 linguriță de nescafé sau 2 linguriță de cacao.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenușurile și se parfumează fie cu nescafé, fie cu cacao.

Se bat albușurile spumă și se încorporează în cremă.

Se servește cu biscuiți.

458. CREMĂ CU ROM

2 ouă, 150 g făină, 7 linguriță de zahăr, 1/2 l lapte, 1 păhărel cu rom, unt cît o nucă.

Se freacă ouăle cu făina și zahărul, se adaugă, puțin cîte puțin, laptele în care s-a turnat romul. Se topește untul într-o tigaie, în care se toarnă o lingură din pastă.

Îndată ce a prins culoare, se varsă totul într-o formă și se coace timp de 10 minute.

Se servește caldă, garnisită cu dulceață de vișine.

459. CREMĂ ALBĂ

1 pahar cu lapte, 1 lingură de făină (cu vîrf), 1 lămîie, 200 g unt, 6—7 linguri de zahăr pudră.

Jumătate din lapte se pune la fiert, iar în cealaltă jumătate se desface făina și se toarnă peste laptele care fierbe la foc potrivit, lăsînd să fiarbă pînă devine ca o ciulama, apoi se dă la rece.

Separat se freacă untul cu zahărul pînă se face o spumă, se adaugă laptele cu făina, se amestecă, se toarnă cîte puțină zeamă de la o lămîie și coaja rasă.

Se freacă pînă devine omogenă și se servește la pahar sau se ung foîle „Casnica".

460. CREMĂ DE CIOCOLATĂ

1/2 l lapte, 1 păhărel cu rom, 4 cuburi de parfe de ciocolată, migdale.

Se amestecă laptele cu romul, se adaugă înghețata și se garnisește cu migdale. Se ține la frigider și se servește foarte rece.

461. CREMĂ DE CACAO LA PAHAR I

1 kg lapte, 7 linguri de zahăr, 4 linguri de făină, 4 linguri de cacao, un bob de unt.

Se amestecă totul într-un vas și se pune la foc mic, amestecînd întruna, pentru a nu se prinde de fundul vasului.

Cînd începe să facă bășici, înseamnă că este gata.

Se dă la rece, se toarnă în cupe și se garnisește cu vișine din dulceață, cu frișcă sau pișcoturi.

462. CREMĂ DE CACAO LA PAHAR II

1/2 pahar cu zahăr, 2 linguri de cacao, 1/2 l lapte, 2 linguri rase de făină, 2 linguri de unt.

Se fierbe laptele, la care se adaugă zahărul și cacaua. Separat, se pun la foc mic untul și făina, se amestecă bine și se adaugă laptele fierbinte, lăsînd să se îngroașe ca o smîntînă.

Se servește în pahare cu puțin rom sau frișcă.

463. CREMĂ DE LĂMÎIE I

3 ouă, 160 g zahăr, 200 g unt, 1 lămîie.

Se bat ouăle cu zahărul într-un vas introdus în apă care fierbe pe foc pînă se îngroașă.

Cînd s-a răcit, se adaugă zeama de lămîie și apoi treptat se adaugă untul bătut separat, în care s-a amestecat coaja de lămîie.

Se garnisește cu frișcă și se dă la rece.

464. CREMĂ DE LĂMÎIE II

2 ouă, 50 g zahăr pudră, 1/2 lămîie, 1 dl vin alb, 2 1/2 foi de gelatină.

Se bat ouăle cu zahărul, apoi se adaugă coaja rasă și zeama de lămîie, vinul și gelatina spălată în apă rece. Se bate bine cu telul, apoi se pune la foc mic amestecînd mereu.

Este gata cînd se glasează lingura.

Se strecoară prin tifon, se toarnă în forme și se dă la rece.

465. CREMĂ DE LĂMÎIE III

2 pahare cu apă, 250 g zahăr, 8 foi de gelatină, 3 lămîi.

Se fierbe zahărul în apă, se topește gelatina în acest sirop și se adaugă coaja rasă și zeama de la cele trei lămîi. Se lasă să se limpezească, apoi se strecoară printr-un tifon într-o formă de budincă sau în cupe, după care se dă la frigider.

466. CREMĂ DE COACĂZE

3/8 l lapte, 1 borcan cu iaurt, 125 g coacăze roșii, 3 linguri de zahăr, 1 păhărel cu vișinată, 4 cuburi de înghețată de vanilie.

Se freacă totul bine, se pune în cupe și se așază înghețată pe deasupra în momentul sĕrvirii.

467. CREMĂ DE PORTOCALE

250 g frișcă, 1/4 l suc de portocale, 4 bucăți de zahăr cubic, 1—2 linguri de zahăr, 4 cuburi de înghețată de vanilie, 1 portocală.

Se spală portocala. Se freacă bine coaja cu bucățile de zahăr, care se amestecă apoi cu sucul de portocale, cu restul de zahăr și cu frișca.

Se împarte în pahare și, în momentul servirii, se adaugă o felie de portocală și un cub de înghețată de vanilie.

468. CREMĂ DE CASTANE

40 castane, 300 g zahăr, 1/2 pahar cu apă, 2 linguri de rom, 3 foi de gelatină, 120 g frișcă.

Se crestează coaja de la castane și se pun la fiert în apă rece. După 15 minute de fierbere se dau deoparte, se scot una cîte una și se curăță cît sînt încă foarte fierbinți, altfel nu se mai poate lua pielița ușor de pe ele. Se fierb apoi în apă cît să le cuprindă, se scurg bine, se toacă calde în mașina de tocat și apoi se trec prin sită. Se face un sirop care se amestecă cu piureul de castane și se fierb împreună pe foc mic pînă se îngroașă. Se adaugă romul, gelatina topită în apă clocotită și frișca.

Se freacă totul bine, se udă o formă cu apă, se toarnă crema și se dă la rece.

Ca s-o răsturnăm ușor pe un platou, se introduce o clipă în apă caldă.

Se garnisește cu ciocolată rasă pe deasupra, iar împrejur se pune frișcă.

469. PIURE DE CASTANE

40 castane, 300 g zahăr.

Se crestează coaja la castane și se pun la fiert în apă rece. După 15 minute de fierbere se dau deoparte, se scot una cîte una și se curăță cît sînt foarte fierbinți pentru a li se putea îndepărta ușor pielița. Se fierb apoi în apă cît să le cuprindă, se scurg bine, se toacă calde prin mașina de tocat și apoi se trec prin sită. Se face un sirop care se amestecă cu piureul de castane și se fierb împreună pe foc mic pînă se îngroașă.

470. ȘARLOTĂ DE CAFEA I

250 g unt, 1 ceșcuță de cafea tare, 7 linguri de zahăr, 4 gălbenușuri, cîteva migdale, 200 g frișcă.

Se freacă untul pînă devine ca o spumă, se toarnă cîte puțin din esența de cafea, frecînd mereu. Se adaugă zahărul și, pe rînd, cele 4 gălbenușuri, frecînd bine după fiecare.

Se toarnă în cupe, se garnisește cu migdale tăiate și cu frișcă. Se dă la rece.

471. ȘARLOTĂ DE CAFEA II

500 g frișcă, 3 ceșcuțe de cafea neagră tare, 6 linguri de zahăr, 9 foi de gelatină.

Se amestecă pe foc cafeaua cu zahărul pînă cînd acesta s-a topit, iar gelatina se spală și se introduce în cafeaua călduță.

Pînă a nu se fi închegat încă, se amestecă cu frișca și se așază în cupe, care se țin la rece pînă în momentul servirii.

472. ȘARLOTĂ DE CAFEA III

200 ml cafea concentrată, 200 g unt, 125 g zahăr, 4 gălbenușuri de ou, 2 linguri de făină.

Se dizolvă pe foc cafeaua cu untul și zahărul, amestecînd fără încetare, și se dă deoparte. Separat, se freacă gălbenușurile cu făina și, cînd compoziția preparată cu cafea este

rece, se toarnă peste ouăle frecate cu făina. Se freacă puțin toată compoziția și se toarnă într-o formă unsă cu unt, se acoperă și se fierbe la bain-Marie timp de aproape o oră.

Se poate servi rece, dar și caldă.

473. ȘARLOTĂ CU BISCUIȚI

250 g biscuiți, 100 g zahăr pudră, 100 g orez, 1/2 l lapte, 1 ceașcă cu cremă de cafea III.
Sosul: 1/2 pahar de cafea, 1 păhărel cu rom, 2 linguri de zahăr pudră.

Orezul, înflorit în apă, se fierbe în lapte îndulcit. După ce se răcorește, se amestecă cu crema de cafea.

Se prepară sosul amestecînd cafeaua cu romul și zahărul. Se înmoaie ușor în sos biscuiții, cu care se îmbracă o formă rotundă și udată bine pe dinăuntru (părțile și fundul). În interior, se umple cu orezul preparat, se acoperă cu restul biscuiților și se dă la rece. Se răstoarnă în momentul servirii, de preferință a doua zi.

474. ȘARLOTĂ DE BANANE

24 biscuiți, 4 banane, 2 cești cu cremă de cafea II.

Se prepară crema de cafea.

Se unge cu unt o formă de șarlotă și se îmbracă cu biscuiți pe margini și pe fund. Se curăță bananele, se taie în rondele și se așază un strat peste biscuiții din formă, apoi se toarnă un strat de cremă. Dacă au mai rămas biscuiți, se așază un strat peste cremă, apoi banane ș.a.m.d. pînă se termină cu biscuiții păstrați pentru ultimul rînd al șarlotei.

Se dă la rece circa 4 ore și se răstoarnă în momentul servirii.

475. ȘARLOTĂ RAPIDĂ

200 g biscuiți, 1/2 pahar cu rom, 1 pahar cu apă.
Crema: 175 g unt, 125 g zahăr, 1 ou, 1 lingură de nescafé.

Se freacă untul spumă și se amestecă cu zahărul, oul întreg și nescafé-ul.

Se stoarce zmeura printr-un tifon, se adaugă zeama de la cele 2 lămîi și se fierb împreună cu zahărul pînă se topește. Se mai dă un clocot împreună cu gelatina, se toarnă în forma dorită și se dă la rece.

482. BAVAREZĂ DE CAFEA CU LAPTE

1 ceașcă de cafea foarte tare, 1 pahar mare cu lapte, 2 gălbenușuri de ou, 75 g zahăr, 1 lingură de nescafé, 2 foi de gelatină, frișcă.

Se prepară o ceașcă de cafea foarte tare și se amestecă cu laptele cald. Se bat gălbenușurile cu zahărul, peste care se toarnă laptele cu cafea puțin cîte puțin. Se dă pe foc mic, fără a lăsa să fiarbă. Se adaugă gelatina înmuiată în apă rece și nescafé-ul. Se toarnă compoziția într-o formă și se dă la frigider. Pentru a răsturna crema, se trece forma cîteva secunde prin apă rece, apoi se desprind marginile cu ajutorul unui cuțit. Se decorează cu frișcă.

483. BAVAREZĂ CU CAFEA

Pentru 4 persoane: 4 cești de cafea foarte tare, 1 foaie de gelatină, 100 g frișcă.

Se topește gelatina în cafeaua caldă. Cînd preparatul este călduț încă, se încorporează ușor frișca, se împarte în patru cupe și se dă la rece.

Se poate răci și într-o formă de savarină, umplîndu-se la mijloc cu frișcă.

484. BAVAREZĂ CU ALUNE

1/4 l lapte, 250 g alune, 250 g zahăr, 5 ouă, 7 foi de gelatină, 250 g frișcă.

Se bat ouăle într-un vas, se amestecă cu laptele călduț, zahărul, alunele prăjite și rișnite și foile de gelatină topite (eventual în laptele călduț).

Se amestecă încontinuu compoziția pe foc moale și, cînd s-a îngroșat bine, se ia deoparte și se bate pînă se răcește.

Se amestecă cu frișca, se toarnă în formă specială (în formă de coroană) sau în cupe și se dă la frigider.

485. „BOULES DE NEIGE"

Pentru 8—10 porții: 3 ouă, 1,2 l lapte, 1 lingură de cafea tare sau nescafé, 5 linguri de zahăr pudră, 1 praf de vanilie.

Se bat albușurile spumă foarte tare și se adaugă o lingură de zahăr, după care se mai bat puțin. Se fierbe laptele cu vanilia. În timp ce clocotește, se pune albușul la fiert, porționîndu-l cu lingura în mici bulgări. Se fierb un minut și jumătate pe o parte și tot atîta timp pe partea cealaltă. Se scot apoi bulgărașii cu spumiera într-o strecurătoare, pentru a se scurge bine. Gălbenușurile se bat cu restul de zahăr și se varsă încet în laptele cald, amestecînd întruna și evitînd fierberea compoziției. Se adaugă cafeaua și se lasă să se îngroașe pe foc mic. Această cremă se repartizează în cupe, iar deasupra se așază un bulgăraș de zăpadă.

Pentru decorare, se pudrează pe deasupra cu puțin nescafé.

486. CUPE LA MINUT

1/2 l lapte, 3 linguri de făină, 6 linguri de zahăr pudră, 1 lingură de cafea sau nescafé, 50 g migdale sau nuci măcinate.

Se fierbe laptele, se varsă făina în ploaie și se fierbe 5 minute, amestecînd fără încetare. Se adaugă cafeaua și zahărul.

Se repartizează în cupe de înghețată și se pudrează cu migdale sau nuci măcinate foarte mărunt. Se servesc foarte reci.

487. INSULIȚE

6 albușuri de ou, 5 linguri de zahăr pudră.
Pentru caramel: 5 linguri de zahăr tos, 3 linguri de apă.
Cremă englezească moca (vezi rețeta 439).

În prealabil se încălzește cuptorul. Se separă albușurile de gălbenușuri (gălbenușurile servind la prepararea cremei englezești). Se bat albușurile spumă tare și se adaugă cele 5 lin-

guri de zahăr pudră. Pe foc se prepară caramelul și, după ce s-a topit, se toarnă într-o formă de savarină, în toate sensurile, pentru a îmbrăca toate părțile formei. Se pune spuma peste caramel în insule una lîngă alta și se coace la cuptor în bain-Marie pînă cînd, introducînd un cuțit în preparat, acesta iese uscat. Se lasă în formă pînă se răcește complet.

Se prepară în acest interval crema englezească. Aceasta se toarnă pe un platou destul de adînc, iar deasupra se așază coroana de insulițe.

488. MINI-DIPLOMAT

250 g smîntînă groasă și foarte proaspătă, 2 linguri de lapte, 4 linguri de zahăr, 100 g dulceață de coji de portocale (fără zeamă), 1 păhărel cu lichior de cafea, 1 1/2 foaie de gelatină, frișcă, pișcoturi.

Se amestecă smîntîna, laptele și zahărul și se freacă pînă devin spumoase. Se taie cojile de portocale în bucăți foarte mici și se topește gelatina în cafea caldă. Se amestecă totul împreună cu crema spumoasă și lichiorul de cafea.

Se toarnă în forme mici, care se dau la rece.

Se garnisesc cu frișcă și se servesc cu pișcoturi.

489. ȘERBET DE LĂMÎIE ȘI PORTOCALE

1,500 kg zahăr, 3 pahare cu apă, 1 lămîie rasă și stoarsă, 1 baton de vanilie.

Se pune zahărul la topit în apă, apoi se dă pe foc iute la fiert. Se ia spuma și se leagă ceva mai bine ca pentru șerbetul obișnuit. Se adaugă la fiert și batonul de vanilie tăiat în două pe lung, care apoi se scoate. Cînd s-a răcorit, se freacă cu făcălețul sau cu mixerul pînă se albește. Zeama de lămîie și puțină coajă rasă se adaugă în șerbet și se freacă pînă se amestecă bine.

Se încearcă în paharul de apă rece cu picătura, care trebuie să rămînă legată.

Se procedează la fel pentru prepararea șerbetului de portocale, cu diferența că se folosesc 3 portocale opărite, răcite și apoi stoarse.

490. ȘERBET DE VIȘINE

1 kg zahăr, 1/2 pahar cu zeamă de vișine, 1 pahar cu apă, 1 linguriță de zeamă de lămîie.

Se storc atîtea vișine cît să obținem o jumătate de pahar cu zeamă limpezită.

Aceasta se pune într-un vas cu zahărul și apa, se fierbe, se spumuiește și se încearcă cu picătura turnată într-un pahar cu apă rece, care trebuie să rămînă legată, încît să se poată lua între degete.

Cînd s-a răcorit, se freacă cu o vergea de lemn sau cu mixerul, în același sens, pînă își schimbă culoarea.

Se adaugă și zeama de lămîie, se mai freacă puțin și se pune în borcane.

Se procedează la fel pentru prepararea șerbetului de căpșune, fragi, zmeură, mure, coacăze, cireșe amare.

491. ȘERBET DE CACAO ȘI CAFEA

1,250 kg zahăr, 3 pahare cu apă, 1 linguriță cu zeamă de lămîie, 100 g cacao sau 1 pahar de cafea concentrată.

Se pune într-un vas zahărul cu apa pentru a se înmuia, iar apoi se lasă pe marginea aragazului pînă se topește tot zahărul. Se dă pe foc iute și, cînd clocotește, se adaugă zeama de lămîie și cacaua. Se ia spuma din cînd în cînd, pînă se leagă. Se încearcă dacă este gata, punînd cu linguriță cîteva picături într-un pahar cu apă rece. Dacă ele rămîn întregi ca mărgelele, se dă deoparte și, cînd s-a răcorit, se freacă cu mixerul sau cu făcălețul pînă își schimbă culoarea și devine ca alifia. Se pune în borcane și se acoperă cu celofan.

Pentru șerbetul de cafea se înlocuiește cacaua cu un pahar de cafea concentrată și bine limpezită fără zaț. În rest, se procedează întocmai ca mai sus.

IX. DESERTURI CU ÎNGHEȚATĂ, ÎNGHEȚATE – PARFEURI

DESERTURI CU ÎNGHEȚATĂ

492. BEZELE CU ÎNGHEȚATĂ

Pentru 8 persoane: 250 g bezele mici (vezi Cap. II), înghețată de cafea, 250 g frișcă, 1 praf de vanilie, 50 g zahăr, boabe de cafea pentru decorare.

Se prepară înghețata de cafea conform rețetei 498 și se pune la frigider platoul pentru serviciu, cu o oră înainte de folosire, pentru a se răci bine.

Se încorporează praful de vanilie în frișcă și se dă la rece.

În momentul servirii se așază jumătate din bezele pe fundul platoului răcit, se acoperă cu înghețata de cafea, apoi se așternt celelalte bezele. La sfîrșit se îmbracă totul în frișcă și se decorează cu boabe de cafea umezite și tăvălite prin zahăr pudră.

493. ÎNGHEȚATĂ MOCA CU BISCUIȚI

Înghețată de cafea (vezi rețeta 498), 8—10 biscuiți, 1/2 pahar de cafea foarte tare.

Se prepară înghețata de cafea și se dă la frigider. Cînd este aproape congelată, se scoate, se mișcă și se îmbracă pe deasupra cu biscuiții înmuiați în cafea.

Se pune din nou la congelat și, cînd este gata, se răstoarnă pe un platou pentru ca biscuiții să rămînă la baza înghețatei.

494. „MERINGUES GLACÉES"

Pentru 4 cupe: 4 bezele cu cafea (vezi Cap. II), 4 porții de înghețată de vanilie.

Sosul: 200 g cacao, 2 linguri de nescafé, 1 lingură de apă.

Întîi se prepară sosul: se amestecă cacaua într-un vas, împreună cu nescafé-ul dizolvat în apă. Se freacă bine pentru a obține o pastă netedă și groasă.

În fiecare cupă se așază o bezea de cafea, peste care se pune înghețată de vanilie. Se stropește cu sosul călduț încă și se servește imediat. Pentru a decora desertul se pot presăra peste sos migdale tăiate fin.

495. ȘARLOTĂ ÎNGHEȚATĂ

150 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 12 linguri cu lapte, 1 lingură de nescafé, 1 praf de vanilie, 3 foi de gelatină, 3 dl caimac, 3 linguri de lapte nefiert, 20 bucăți biscuiți.

Se fierbe laptele, în care se topesc vanilia și nescafé-ul. Se freacă, cu o lingură de lemn, zahărul pudră și gălbenușurile de ou.

Se pun la înmuiat în apă rece cele trei foi de gelatină. Se amestecă laptele în compoziția cu ouă, turnînd cîte puțin, și se adaugă gelatina scursă de apă și stearsă cu o cîrpă curată.

Se dă pe foc, fără a lăsa să fiarbă; în momentul în care spuma a dispărut de la suprafață, se retrage vasul de pe foc și se bate cu lingura de cîteva ori. Se pasează crema printr-o strecurătoare fină și se lasă să se răcească bine, amestecînd-o din cînd în cînd pentru a nu se forma o pojghiță la suprafață.

Cînd crema s-a îngroșat, se amestecă cu caimacul și laptele, se bate totul bine și se congelează în frigider timp de 30 minute.

În acest timp se pregătește baza șarlotei: se decupează o hîrtie albă, cu care se va îmbrăca fundul unei forme rotunde. Cu o bandă de hîrtie se va îmbrăca și marginea ei.

Biscuiții se vor așeza întîi într-un strat pe fundul formei, așezîndu-i lipiți unul de altul (rupîndu-i acolo unde este necesar), apoi se îmbracă și pereții formei de jur împrejur, avînd grijă ca biscuiții să fie dispuși la aceeași înălțime și bine strînși unul în altul. Cu ajutorul unui cuțit, se taie extremitățile biscuiților la un centimetru mai jos de marginea vasului.

Crema-înghețată se toarnă în interiorul acestor biscuiți, se netezește suprafața și se presară resturile fărîmițate de la biscuiți. Se dă din nou forma la frigider pentru 2 ore, după care șarlota se poate răsturna pe un platou; forma se ridică ușor, iar hîrtiile se desprind cu grijă. Se servește imediat.

Șarlota poate fi preparată și cu o seară înainte.

496. CREMĂ CU ÎNGHEȚATĂ

150 g cacao, 120 g unt, 75 g zahăr, 3 ouă, 3 linguri de smîntînă, înghețată de cafea sau cacao pentru garnitură.

Se amestecă cacaua cu puțină apă. Se separă gălbenușurile de albușuri, se adaugă untul, care se va topi împreună cu cacaua, zahărul și gălbenușurile. Se freacă foarte bine pentru a deveni o cremă compactă și omogenă. Se bat albușurile spumă și se adaugă ușor în cremă. Se unge o formă cu unt, se toarnă crema și se ține la rece. Pentru a se răsturna ușor, se scufundă vasul cîteva clipe în apă caldă, apoi se întoarce pe un platou.

Se garnisește cu înghețată de cafea sau cacao.

497. TORT GLACÉ

Blatul: 2 ouă, 2 linguri de apă, 100 g zahăr, 1 pachețel de zahăr vanilat, 80 g făină, 1 praf de copt.

Înghețata: 500 g fragi, 3/8 l apă, 200 g zahăr, 20 g făină, 1—2 linguri de suc de lămîie.

Pentru ornat: 250 g frișcă.

Se bat albușurile spumă împreună cu apa rece. Se adaugă zahărul ploaie împreună cu zahărul vanilat și se continuă a se bate, apoi se amestecă și gălbenușurile. Făina cu praful de copt se cern și se încorporează în restul compoziției. Se lucrează pasta obținută și se varsă într-o formă de chec, care se dă la cuptor potrivit 20 minute.

Între timp, se prepară înghețata pasînd fragii prin strecurătoare pentru a obține un piure. Separat, se fierbe apa cu zahărul și se leagă cu făina diluată în prealabil.

Se încorporează piureul de fragi și sucul de lămîie în compoziția rece obținută, care se toarnă tot într-o formă de chec și se dă la frigider.

Blatul se așază pe un platou dreptunghiular, deasupra se răstoarnă înghețata (în momentul servirii), iar peste înghețată se garnisește cu frișcă și cu fragi întregi.

ÎNGHEȚATE

498. ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA

4 albușuri de ou, 200 g frișcă, 150 g zahăr, 2 linguriță de nescafé.

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul foarte delicat, apoi frișca se încorporează și se parfumează cu nescafé-ul. Se varsă în tăvițele frigiderului și se lasă să înghețe.

499. ÎNGHEȚATĂ SPUMOASĂ

1 ceșcuță cu smîntînă, 1/3 pahar de cafea foarte tare, 4 linguri de zahăr.

Se bate smîntîna (care trebuie să fie foarte proaspătă), se adaugă zahărul, apoi cafeaua și se amestecă încă puțin.

Se varsă în formele speciale și se îngheață.

500. ÎNGHEȚATĂ DE CASTANE

1 ceașcă cu cremă de castane, 1 ceașcă cu cremă de cafea II (vezi Cap. VIII), 1 ceașcă cu frișcă.

Se amestecă crema de castane cu crema de cafea și se încorporează ușor frișca.

Se varsă amestecul în tăvițele frigiderului și se congelează.

501. ÎNGHEȚATĂ DE CACAO I

300 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1 lingură de cacao, 1 lingură de făină, 3 pahare cu lapte.

Se freacă zahărul cu ouăle, se adaugă făina, cacaua și laptele și se dă la foc moale pînă se îngroașă puțin. Se ține o noapte la congelator și se servește cu frișcă.

502. ÎNGHEȚATĂ DE CACAO II

1 ceșcuță cu lapte, 1 lingură de cacao, 4 linguri de zahăr, 2 ouă, 300 g frișcă.

Se face o cremă din lapte, cacao, zahăr și gălbenușuri, care se îngroașă pe foc mic.

Cînd s-a răcit se adaugă albușurile spumă și frișca.

Se toarnă în tăvițe și se dă la congelator.

503. ÎNGHEȚATĂ DE CIOCOLATĂ

3 pahare cu lapte fiert, 25 g cacao, 6 linguriță de zahăr pudră, 3 gălbenușuri.

Se amestecă totul pe foc mic și, după ce s-a îngroșat, se strecoară prin sită și se ține la congelator pînă se îngheață.

504. ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÎIE

300 g zahăr, 70 ml apă, zeama de la 6 lămîi.

Se fierbe un sirop gros și se amestecă cu zeama lămîilor. Se îngheață.

505. ÎNGHEȚATĂ DE CĂPȘUNE I

1 kg căpșune, 350 g zahăr, 1/2 kg frișcă.

Se trec prin sită căpșunele și se fierb cu zahărul. Cînd s-au răcit, se amestecă cu frișca și se dau la congelator.

506. ÎNGHEȚATĂ DE CĂPȘUNE II

1/2 kg căpșune, 250 g zahăr pudră, 3 ouă, 3 linguri de lapte praf.

Fructele, zahărul și albușurile spumă se bat bine, se desface laptele cu puțină apă, apoi se adaugă gălbenușurile.

Se amestecă totul și se dă la congelator.

507. ÎNGHEȚATĂ DE FRUCTE

1 borcan mare cu iaurt, 1 pahar de vin cu zahăr, 1 linguriță de rom sau coniac, 300 g fructe strivite (căpșune, zmeură, vișine), 2 foi de gelatină.

Se amestecă iaurtul cu zahărul, cu romul, fructele strivite și gelatina dizolvată. Se îngheață.

508. ÎNGHEȚATĂ DE ZMEURĂ

1 kg zmeură strivită, 1/2 kg zahăr, 1 litru de apă, zeama de la 2 lămîi.

Se face sirop din apă și zahăr. După ce s-a răcit, se amestecă cu zeama de lămîie și fructele. Se dă la congelator.

509. ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCALE

1/4 litru de suc de portocale, 1/2 kg zahăr pudră, zeama de la 3 lămîi, 20 ml apă, 1 albuș, 1/2 kg frișcă.

Se amestecă totul împreună cu albușul bătut spumă și cu frișca. Se îngheață.

510. ÎNGHEȚATĂ DE CAISE

1/2 kg zahăr, 300 g caise decojite și strivite, zeama de la 2 lămîi, 60 ml apă.

Se face un sirop gros din zahăr și apă. Cînd s-a răcit, se adaugă fructele și zeama de lămîie. Se fierbe pînă se îngroașă. Se dă la congelator.

511. ÎNGHEȚATĂ DE MERE

600 g piure de mere, 300 g zahăr, 2 lămîi, 1 linguriță de scorțișoară, frișcă.

Se folosește piure de mere din comerț sau preparat în casă (călind merele rase), se adaugă zahărul care se freacă în prealabil cu coaja rasă de la cele 2 lămîi și cu zeama lor. Se amestecă totul și se adaugă scorțișoara.

Se pune în congelator și se servește cu frișcă.

512. ÎNGHEȚATĂ DE PIERSICI

200 g piure de piersici, 200 g zahăr, 1/2 lămîie (zeama), 250 g frișcă.

Se fierbe zahărul cu un pahar de apă și se lasă să se răcorească.

Piersicile se cojesc și se zdrobesc bine pînă obținem un piure. Se amestecă cu zeama de lămîie și siropul răcit. Se toarnă în tăvițe și se dă la congelator.

După 30 minute se amestecă cu o lingură, iar după alte 30 minute se încorporează și frișca și se ține în congelator pînă la ora desertului.

513. ÎNGHEȚATĂ „ZIZA"

3 ouă, 6 linguri de zahăr pudră, 2 linguriță de cacao, 1/2 l lapte vanilat, frișcă (facultativ).

Se freacă zahărul cu cacao, apoi se adaugă pe rînd ouăle. Laptele se fierbe cu vanilia (baton) și, după ce s-a răcorit,

se amestecă cu compoziția preparată mai sus, apoi se dă pe foc pînă se îngroașă.

Se introduce în congelator. Se servește cu frișcă.

514. ÎNGHEȚATĂ DE IAURT

1 borcan mare cu iaurt, 1 lămîie, 3—4 linguri de zahăr.

Se amestecă iaurtul, care trebuie să fie proaspăt, cu zahărul, cu coaja rasă de lămîie și cu zeama acesteia.

Se ține la congelator pînă îngheață, obținînd o înghețată foarte răcoritoare și economică.

515. ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

150 g zahăr vanilat, 5 gălbenușuri de ou, 500 g frișcă.

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile, se pun pe foc și se amestecă tot timpul. Se adaugă și frișca. Se ia de pe foc cînd a devenit groasă, continuîndu-se a se freca. Se dă la congelator.

516. ÎNGHEȚATĂ CU ZEAMIL

1 l lapte, 1/2 baton de vanilie, 175 g zahăr, 30 g zeamil, 3 ouă.

Se fierbe laptele cu vanilia și se adaugă zeamilul dizolvat în puțină apă rece. Separat se freacă ouăle cu zahărul și se toarnă peste compoziția preparată înainte, amestecînd mereu pînă se leagă bine, apoi se trece printr-o sită fină și se pune la înghețat.

517. ÎNGHEȚATĂ PARFE

1 pahar cu zahăr tos, 1 pahar cu apă, 1 lingură de făină, vanilie, 2 ouă, 3 linguri de cacao, 250 g frișcă.

Se pun pe foc și se dau în cîteva clocote apa, zahărul, făina și vanilia. Se lasă la răcit.

Cele 2 gălbenușuri se freacă cu 3 linguri de cacao dizol-

vată în puțină apă și se amestecă cu siropul răcit. Se bat albușurile, se adaugă frișca.

Se pune în tava de înghețată, iar deasupra se pun nuci, stafide sau ciocolată. Se dă la congelator.

518. PARFE CU FRIȘCA

300 g frișcă, 2 linguriță de nescafé, 10—20 stafide.

Stafidele se spală și se țin 10—20 minute în rom sau coniac.

Se amestecă ușor frișca cu nescafé-ul, se adaugă stafidele, se așază în tăviță și se dau la congelator.

519. PARFE DE NESCAFÉ I

1 lingură de nescafé, 1 lingură de lapte praf, 1 lingură de zahăr, 1 lingură de apă, 400 g frișcă.

Se dizolvă zahărul în apă, se adaugă laptele praf și nescafé-ul, se freacă totul 2—3 minute și, la urmă, se înglobează și frișca.

Se dă la congelator pînă se îngheață.

520. PARFE DE NESCAFÉ II

2 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 400 g frișcă, 2 linguri de nescafé, 200 g frișcă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc, apoi se adaugă nescafé-ul, se freacă bine și la urmă se încorporează frișca (400 g). Se pune la înghețat pînă a doua zi. Se servește cu garnitură de frișcă.

Se poate prepara și fără gălbenușuri.

521. PARFE EXPRES

1 ceașcă de caimac de lapte îndulcit, 1/4 l cafea.

Se amestecă caimacul îndulcit cu cafeaua călduță. Cînd amestecul este omogen și răcorit, se varsă în tăvițe și se pune în refrigerator.

Se servește în cupe cu țigle sau cu orice fursec.

522. CAFÉ GLACÉ I

8 gălbenușuri, 200 g zahăr pudră, 75 g cafea măcinată, 1/2 l lapte, 6 linguri de smîntînă.

Se toarnă cafeaua măcinată în 1/4 l lapte, se fierbe, apoi se filtrează. Se adaugă restul de lapte. Se amestecă gălbenușurile cu foarte puțină apă, se adaugă zahărul și se bate timp de cîteva minute, apoi se adaugă și amestecul de cafea cu lapte. Se pun pe foc la bain-Marie pînă la fierbere. Se lasă să se răcească și se încorporează smîntîna. Se varsă în tăvițele de înghețată și se ține în congelator pînă îngheață.

523. CAFÉ GLACÉ II

Pentru 6 cupe: 1/4 l cafea foarte tare, 200 g zahăr, 1/4 l smîntînă, 1/8 l lapte, cîteva bucățele de ciocolată, frișcă.

Se prepară cafeaua foarte tare, se adaugă zahărul și se lasă să se topească. Se strecoară cafeaua și, cînd este răcită bine, se adaugă smîntîna și laptele fiert și răcit.

Se dă la congelator și se îngheață pe jumătate. Se umplu cupele cu un centimetru mai puțin decît înălțimea lor, se decorează cu frișcă și se așază în centru una sau două bucăți de ciocolată.

524. CUPE MOCA I

Înghețata: 2 ouă, 250 g smîntînă, 100 g zahăr, 1 lingură de nescafé.

Crema: 200 g frișcă, 1 lingură de nescafé.

Într-un castron la bain-Marie se pun un ou și gălbenușul celui de-al doilea. Se adaugă nescafé-ul și zahărul. Se bate cu telul, pînă se obține o spumă. Separat, se bate smîntîna cu albușul de ou. Se amestecă delicat cele două preparate și se pun la înghețat în congelator.

Înainte de a se servi, se așază în cupe și se decorează cu crema realizată din frișca amestecată cu nescafé-ul.

525. CUPE MOCA II

400 g cremă glasată moca (vezi Cap. VIII), 4 biscuiți, 200 g frișcă, 20 g ciocolată rasă, rom.

Se umple fiecare cupă cu cremă glasată moca, se așază în centru un biscuit îmbibat bine cu rom și se decorează cu frișcă și ciocolată rasă.

526. SPUMĂ GLASATĂ MOCA

3 dl cafea cu lapte, 80 g zahăr, 3 gălbenușuri, 500 g frișcă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc și se toarnă deasupra laptele fierbinte amestecat cu cafeaua. Se dă pe foc amestecînd întruna pînă cînd compoziția devine groasă. Se va evita fierberea compoziției. Se răcește și se adaugă frișca. Se dă la înghețat și se servește cu frișcă.

527 CREMĂ GLASATĂ MOCA

1/4 l cafea concentrată, 150 g zahăr, 4 gălbenușuri, 1/4 l smîntînă.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se albesc. Această compoziție se toarnă peste cafeaua care fierbe și se pune pe foc moale, frecînd mereu, evitînd fierberea preparatului. Se lasă să se răcească bine, continuînd să se amestece, apoi se adaugă smîntîna și se dă la congelator pentru a îngheța.

528. „FAVORIT"

200 g frișcă, 2 linguri de cafea foarte concentrată, lichior de cireșe, biscuiți, fructe glasate.

Se amestecă frișca cu cafeaua. Se înmoaie cîțiva biscuiți de bună calitate și fructele glasate în lichior de cireșe.

Se tapetează cupele cu cîte un strat de biscuiți, se umplu cu crema preparată și se decorează cu fructele glasate.

Se țin la frigider înainte de a se servi, pentru a îngheța. Nu se folosesc cupe din sticlă.

X. SALATE DE FRUCTE

529. TUTTI-FRUTTI

1 măr, 1 pară, 1 portocală, 1 grepfrut, 3 curmale, cîteva vișine din dulceață sau din vișinată, coniac, frișcă, zahăr pudră.

Se curăță fructele de coajă, se taie în cuburi mici, iar grepfrutul se stoarce peste fructele așezate într-o salatieră sau în cupe. Se amestecă cu zahăr pudră, după gust.

Se adaugă vișine, a căror culoare este foarte decorativă, se toarnă coniac (un păhărel de fiecare persoană) și pe deasupra se ornează cu frișcă.

Iarna se pot folosi fructe din diferite compoturi.

530. SALATĂ DE BANANE

3 banane, 2 linguri de zahăr pudră, zeama unei jumătăți de portocală.

Se curăță bananele, se taie în felii, se stoarce portocala peste ele, se amestecă cu zahărul, se dau la rece și se servesc cu sifon.

531. CAISE CU ROM

500 g caise, 400 g zahăr, 1 lămîie, 1/4 l rom.

Se spală fructele, se rup în două și se scot sîmburii.

Se amestecă fructele cu zahărul, iar după 24 ore se adaugă romul și zeama de lămîie.

Se pot servi imediat sau se pot păstra într-un borcan astupat bine. Caisele pot fi înlocuite cu piersici tăiate în sferturi.

532. CIREȘE CU CONIAC

500 g cireșe roșii cu carnea tare, 400 g zahăr, 100 ml apă, 1 lămîie, 1/2 l coniac.

Se spală fructele, se egalează codițele, se înțeapă cu ajutorul unui ac, din loc în loc, apoi se aranjează într-un borcan cu felii de lămîie printre ele. Se acoperă cu siropul de zahăr și apă și, reci, se amestecă cu coniacul. Se pot servi imediat sau se pot păstra mai mult timp.

533. PEPENE GALBEN CU FRUCTE

Se taie pepenele în două, se curăță de sîmburi, iar miezul se scoate și se amestecă cu diverse fructe de sezon (struguri, mere, pere, vișine proaspete sau din vișinată etc.) curățate de sîmburi și tăiate în bucățele.

Se pune amestecul de fructe într-un vas de sticlă și se dă la rece cîteva minute.

În momentul servirii, se așază porții în jumătăți de pepene galben sau în cupe și se toarnă puțin coniac, zahăr și eventual lichior. Se poate înconjura cu gheață pisată. Se servește cu fursecuri sau cu frișcă.

534. DESERT RAPID

30 bezele (vezi Cap. II), 1 portocală, 1 cutie mică de compot de caise, 50 g stafide, 200 g frișcă, 1 pahărel de coniac.

Se opresc 5—6 bezele întregi, iar restul se fărîmă cu mîna în bucăți nu prea mărunte. Peste ele se toarnă puțină zeamă din compot și coniacul, portocala tăiată bucățele și stafidele spălate. Se amestecă ușor, se împarte în cupe și se decorează cu frișcă.

Se servește rece.

535. SALATĂ DE FRUCTE

1 kg fructe de 2—3 feluri, 5 linguri de zahăr pudră, 1/2 l vin, 100 g coniac, frișcă, stafide, 1 lămîie.

Se amestecă 2—3 feluri de fructe de sezon, dacă se poate de culori diferite, se curăță de coajă și sîmburi. Se taie cubulețe și se amestecă cu stafidele. Se toarnă vinul, zahărul pudră și lămîia rasă și stoarsă. Se ține la rece și, în momentul servirii, se împarte în boluri, se stropește cu coniac și se ornează cu frișcă.

Iarna se folosesc fructe din compot, adăugînd mere și portocale.

XI. BOMBOANE – CARAMELE

536. BOMBOANE SIMPLE

8 linguri de zahăr, 5 linguri de unt, 1 pahar de cafea foarte tare, 1 pahar de caimac, 2 linguri de untdelemn.

Se pun zahărul și untul într-un vas pe foc și se lasă să fiarbă 10 minute, amestecînd bine. Se adaugă cafeaua și caimacul, se freacă foarte bine și se fierbe încă 10 minute. În acest timp, se unge cu untdelemn o suprafață netedă (din tablă, piatră etc.). Se toarnă cîteva picături din amestecul de pe foc într-un pahar cu apă rece; dacă acestea se întăresc pe loc, înseamnă că fierberea este gata.

Se toarnă compoziția pe suprafața unsă, se însemnează pătrate cu un cuțit și, cînd este complet rece, se sparg mici bomboane pătrate.

537. MOCHETE DE MIGDALE

300 g cacao, 2 linguri de cafea foarte tare, 250 g zahăr, 150 g migdale, 4 linguri de lapte, 2 linguri de rom. Garnitura: 50 g ciocolată rasă.

Se rumenesc ușor migdalele în cuptor. Cacaua se topește în lapte călduț pentru a obține o pastă puțin moale. Se adaugă cafeaua, zahărul, migdalele pisate și romul. Se amestecă totul foarte bine și se frămîntă ușor cu degetele pînă se obține o pastă omogenă.

Se iau două linguriță pentru cafea: cu una se ia din compoziție, iar cu cealaltă se formează un fel de bulgărași ovali,

care se tăvălesc într-o farfurie cu ciocolată rasă indicată pentru garnitură.

Se așază apoi pe alt platou și se țin la rece o zi întreagă sau o noapte.

538. DELICII DE CAFEA

200 g unt, 250 g zahăr, 1/2 ceașcă de cafea foarte tare.

Se fierbe un sirop gros din zahăr și cafea. Se lasă să se răcorească, se adaugă untul tăiat bucățele și se amestecă fără încetare circa 15 minute.

Cînd pasta este netedă și omogenă, se varsă pe o tavă dreptunghiulară.

Se răcește și se taie în mici pătrate.

539. CARAMELE CU MIERE

500 g miere, 4 linguri de cafea foarte tare, zeama unei lămîi, 2 linguri de ulei.

Se unge cu ulei suprafața pe care se va turna compoziția. Se varsă mierea într-un vas împreună cu cafeaua și zeama de lămîie. Se dă pe foc mic și se amestecă întruna pînă cînd pasta devine destul de groasă. Se toarnă pe placa preparată și se taie cu cuțitul în bucăți. Se conservă într-o cutie de metal.

540. CARAMELE CU CAFEA I

1 pahar cu frișcă, 1 pahar cu zahăr, 1 pahar de cafea, 400 g unt, 100 g făină.

Toate produsele de mai sus se amestecă și se pun pe foc pînă se îngroașă bine, amestecînd întruna. Se răstoarnă repede crema pe o farfurie unsă cu unt și, cînd este aproape rece, se taie cu un cuțit dat prin apă în forme pătrate, care se învelesc în foițe.

541. CARAMELE CU CAFEA II

375 g zahăr, 2 linguri de smîntînă, 80 g miere, 3 linguri de făină, 3 linguri de cafea foarte tare, 2 linguri de ulei.

Se unge cu ulei placa pe care se va vărsa amestecul.

Într-un vas se înmoaie zahărul, smîntîna, mierea și făina. Se adaugă cafeaua și se dă pe foc, fără a înceta amestecarea. Cînd pasta devine omogenă și tare, se toarnă pe placă și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se taie în pătrate mici.

542. CARAMELE CU CAFEA III

250 g zahăr, cîteva picături de oțet, 2 nuci de unt, 1 lingură cu esență de cafea, 1 ceașcă cu smîntînă.

Zahărul, oțetul și untul se fierb ușor amestecînd mereu. Se adaugă cafeaua și smîntîna și se fierbe crema încă 10 minute.

Se varsă într-o formă unsă și se taie în pătrate cu un cuțit uns cu grăsime.

Caramelele se învelesc fiecare într-o bucățică de celofan.

543. CARAMELE CU NUCI

250 g zahăr pudră, 1/2 linguriță de oțet, 2 linguri de unt, 1/2 ceașcă de cafea foarte tare, 8 linguri de smîntînă, 100 g nuci.

Se unge cu ulei placa pe care se va răsturna compoziția.

Într-un vas se amestecă pe foc zahărul, oțetul și untul. Se amestecă bine și se fierbe încet 10 minute. Se adaugă smîntîna și cafeaua și se mai fierbe încă 10 minute, fără a înceta să se amestece. La sfîrșit se adaugă și nucile tăiate fin.

Se toarnă pe placă, se taie în pătrate cu un cuțit și se lasă să se răcească.

544. CARAMELE CU CIOCOLATA

50 g cacao, 6 1/2 linguri de unt, 13 bucăți de zahăr, 1 lingură de miere, 4 linguri de caimac, 1 linguriță de nescafé, 2 linguri de ulei.

Se pune cacaua într-un vas împreună cu untul, zahărul, mierea, caimacul și cafeaua.

Se fierbe totul la foc mic, amestecînd mereu. Se toarnă într-un pahar cu apă cîteva picături din această compoziție. Dacă ele cad ca mărgelele, înseamnă că fierberea trebuie întreruptă. Se răstoarnă compoziția pe o placă unsă, se taie în pătrate și se lasă să se răcească.

545. TRUFE II

100 g cacao cu lapte, 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de unt, 1 lingură de lapte praf, 1 lingură de apă, 1 linguriță de cafea solubilă, puțină cacao.

Se topesc pe foc mic cacaua cu untul și laptele cu apa. Se freacă bine pînă se obține o pastă netedă. Se ia de pe foc și se adaugă gălbenușul și cafeaua, amestecînd cu putere.

Cînd pasta este puțin răcorită, se formează mici bulgări, care se tăvălesc prin cacao.

Aceste trufe, înainte de a fi servite, se păstrează la frigider.

546. TRUFE III

100 g cacao, 200 g zahăr, puțină apă, 200 g unt, 1/4 kg nuci date prin mașină.

Se fierbe un sirop din apă, zahăr și cacao.

Se amestecă bine totul și se dă la rece. După ce se întărește, se ia cu linguriță cîte puțin, se tăvălește fiecare în cacao și din nou se dă la rece.

547. CASTANE DE CARTOFI

300 g miez de cartofi copți, 150 g zahăr, 150 g nuci măcinate, vanilie, 3 linguri de rom.

Se coc 4—5 cartofi, se scoate miezul fierbinte, se sfărîmă bine cu lingura și se freacă cu zahărul, pînă se obține o cremă. Se adaugă apoi nucile măcinate prin mașină, vanilia și romul.

Se formează cu mîna mingiuțe de mărimea unei castane, se tăvălesc prin zahăr tos și se așază în pergament gofrat de la bomboane.

XII. BĂUTURI SPECIALE

Din cele cîteva sugestii pe care vi le oferim din multitudinea de combinații de băuturi preparate în casă, puteți alege una care să devină specialitatea casei dumneavoastră. Cantitățile le veți aprecia în plus sau în minus, după numărul musafirilor.

548. PUNCI DE VIN

1 litru de vin alb, 250 g zahăr, coajă rasă de la 1 lămîie, 2—3 cuișoare, 50 ml coniac.

Se amestecă totul, se fierbe înainte de a se servi, se adaugă coniacul și se dă la rece.

549. PUNCI CALD

1/4 kg zahăr vanilat, 1/2 l apă, 400 ml ceai, 400 ml vin alb, 125 ml rom, zeama de la 1 portocală.

Se fierbe zahărul în apă, se ia spuma, se adaugă restul cantităților, se fierbe din nou și se servește cald.

550. COCTEIL DE PORTOCALE

Pentru 1 porție: 20 ml sirop de portocale, 100 ml vin roșu, 1 felie de portocală.

Se amestecă siropul de portocale cu vinul roșu și se dă la rece. Se servește cu o felie de portocală.

551. COCTEIL DE CAFEA

Pentru 1 porție: 1 pahar de cafea concentrată cu zahăr, 20 ml punci de vin, 20 ml coniac, 20 g lapte praf.

Se agită totul și se ține la rece.

552. COCTEIL DE LĂMÎIE

Pentru 1 porție: 2 linguri de zahăr, zeama unei jumătăți de lămîie, 40 ml rom, 50 ml cafea rece, 1 jet de sifon.

Se amestecă zeama de lămîie cu romul și cafeaua și se adaugă zahărul. Se servește cu un jet de sifon.

553. COCTEIL CU OU I

Pentru 1 porție: 1 gălbenuș crud, 2 linguri de zahăr, 40 ml punci de vin.

Se freacă gălbenușul cu zahărul, se amestecă cu vinul și se dă la rece.

554. COCTEIL DE FRUCTE

Pentru 1 porție: 1 bucată de zahăr, 1 felie de portocală, 1 felie de ananas, 2 vișine din vișinată, 1 păhărel de coniac, 50 ml vin.

Se pun într-o cupă și se dau la rece.

555. COCTEIL DE ȘAMPANIE

Pentru 1 porție: 1 pahar cu șampanie, 2 gălbenușuri, 2 linguriță de zahăr pudră, 10 ml lichior de portocale, 10 ml lichior amărui.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul, peste care se toarnă și restul cantităților și se servește cu cuburi de gheață.

556. COCTEIL DE VOTCĂ CU LĂMÎI

1/2 l votcă, 3 lămîi, 4 linguri de zahăr.

Se amestecă votca cu zeama celor trei lămîi și cu zahărul. Se servește cu sifon.

557. COCTEIL DIN VOTCĂ, SUC DE GREPFRUT ȘI LĂMÎI

1/2 l votcă, 1/2 l suc de grepfrut, (1 cutie mare), zeama de la 3 lămîi și zahăr după gust.

Se amestecă toate componentele.
Se servește cu foarte puțin sifon.

558. COCTEIL CU ÎNGHEȚATĂ DE CACAO

600 g înghețată de cacao (cea din comerț, la pahare, este ideală), 300—500 ml votcă, 1 tabletă mică de ciocolată.

Se amestecă înghețata cu votcă, se toarnă în pahare speciale de cocteil și se rade ciocolată deasupra.

559. COCTEIL CU ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE ȘI ALUNE

1 l lapte, 100 g alune, 400 g înghețată de vanilie, 250 ml votcă.

Se fierbe laptele. Cînd clocotește, se pun alunele prăjite, decojite și pisate în piuliță. Se ia laptele de pe foc și se lasă acoperit o oră.

Se servește rece, în pahare de cocteil, în care se pune cîte o lingură de înghețată și votcă (circa 40 ml) și se amestecă.

560. FLORIO

3/4 l vin Murfatlar cabernet, 3/4 l sirop de vișine, 1/2 l alcool rafinat, 1/2 sticluță de esență de migdale.

Peste alcool se toarnă siropul, care se lasă o oră acoperit, se adaugă vinul și esența de migdale.

Se lasă o săptămînă în sticle astupate bine, apoi se consumă.

561. ORANJADĂ CU ALCOOL

1/2 l alcool rafinat, coji de portocală, 750 g zahăr, 30 g sare de lămîie.

Într-o sticlă de alcool rafinat se introduc coji de portocală curățate de stratul alb, pînă se acoperă cu alcool. Se astupă bine sticla și se lasă circa 6—8 săptămîni.

Se fierbe zahărul într-un litru și jumătate de apă și cu sarea de lămîie timp de 30 minute.

În siropul răcit se amestecă esența rezultată și se păstrează în sticle cu dop.

Se servește cu sifon.

562. CITRONADĂ „ANA"

5 litri de apă, 2 lămîi mari, 500 g zahăr, drojdie de bere (cît un degetar), 10 stafide, o floare de soc (facultativ).

Se taie lămîile în felii subțiri, se așază într-un borcan, se toarnă peste ele 1 l apă fiartă și se acoperă. Se lasă circa o oră, apoi se adaugă zahărul, drojdia și cei 4 l apă rece. Acolo unde există, se poate adăuga și o floare de soc, care parfumează plăcut. Se amestecă bine și separat se arde o lingură de zahăr care se stinge cu puțină apă și se toarnă peste citronadă. Se lasă pînă a doua zi, se strecoară și se toarnă în sticle, avînd grijă să se împartă cîte 2 stafide în fiecare sticlă (de preferat de apă minerală). Se astupă bine și se leagă dopurile pentru a nu sări. Se servește imediat sau se poate păstra 2—3 săptămîni la o temperatură mai scăzută.

563. LICHIOR NESCAFÉ

1/2 litru de alcool rafinat, 1 baton de vanilie, 2 linguri de nescafé, 1/2 kg zahăr.

Se pune alcoolul într-o sticlă de 1 litru împreună cu vanilia crestată de-a lungul în două jumătăți.

Nescafé-ul se oparește cu 2 linguri de apă clocotită și, după ce s-a răcit, se amestecă cu alcoolul.

După ce s-a macerat timp de cîteva zile, se filtrează printr-o bucată de vată introdusă în pîlnie.

Se fierbe un sirop de zahăr cu un pahar și jumătate de apă. După răcire se amestecă cu alcoolul.

564. VIN ROȘU CU BANANE

6 banane foarte coapte, 1 l vin roșu, 1 bucată de scorțișoară, 250 g zahăr.

Se pun pe foc vinul, zahărul și scorțișoara, iar cînd s-au înfierbîntat se introduc bananele cojite și tăiate rondele. Se lasă pe foc încă 5 minute, apoi se ia vasul jos, se scoate scorțișoara și se dă la rece.

565. VIN CALD SICILIAN

Coaja a 2 portocale mari, 1 litru de vin vechi, 200 g zahăr, scorțișoară felii de lămîie.

Cojile de portocale se încălzesc bine în cuptor, se pun într-un vas și se toarnă vinul, se adaugă zahărul și o bucățică de scorțișoară. Se păstrează o zi, se încălzește din nou și se servește în pahare cu o felie de lămîie.

566. BĂUTURĂ RĂCORITOARE DIN CĂPȘUNE

1/2 kg căpșune, 1/2 kg zahăr, 1 1/2 litru de apă, 1/2 litru de vin, 20 ml rom sau coniac.

Se presară zahărul peste căpșune, se toarnă apa fierbinte și se amestecă totul. Se lasă să se răcească, se dă la frigider, se adaugă apoi vinul și romul. Se strecoară și se servește cu paiul. Se poate prepara și din zmeură sau mure.

567. BĂUTURĂ DE PORTOCALE ȘI LĂMÎI

1 kg zahăr, 10—12 portocale mici, 4 lămîi mari.

Lămîile se rad de coaja galbenă, iar pielița albă se curăță.

Portocalele se curăță de coajă, se taie în cubulețe mici, care se pun într-o oală mare, peste care se așază lămîile (miezul) tăiate mărunt, se zdrobesc, se toarnă deasupra zahărul, se acoperă și se lasă la macerat 2 zile, acoperite cu capac.

Se fierb cu 6 l apă și, clocotind, se toarnă peste compoziția din oală. Se acoperă și se lasă 12 ore.

Se strecoară prin tifon, se toarnă în sticle, se păstrează la rece.

568. BĂUTURĂ CU CEAI

1 litru de ceai concentrat, 10 ml sirop de zmeură, 10 ml rom, zeama de la o lămîie și jumătate, zahăr.

Se pune totul într-o sticlă, se agită bine și se adaugă zahăr după gust.

569. SUC DE FRUCTE

Cîte 1/4 kg de căpșune, zmeură, coacăze, caise, zeama unei lămîi, vin.

Se strivesc cu mîna toate fructele, se trec prin sită și la sucul rezultat se adaugă o cantitate egală de vin și zeama unei lămîi. Se amestecă și se pune la rece.

570. SUC DE FRUCTE CITRICE

2 kg portocale, 1 kg zahăr, zeama de la 1 1/2 kg lămîi, 1 cutie de suc de ananas sau grepfrut.

Într-un borcan de 8 l se pun 5 l apă rece și cojile de la 2 kg portocale. Se lasă în bucătărie la căldură 4—5 zile.

Se adaugă o bucată mare de pîine, după care se lasă din nou 4—5 zile pînă începe se fermenteze. Se scoate pîinea, se strecoară apa, se adaugă 1 kg zahăr și zeama de la 1 1/2 kg lămîi, o cutie de suc de ananas sau grepfrut și coajă rasă de portocală.

Se strecoară prin pîlnie cu tifon și se toarnă în sticle cu dop, care se țin la rece.

571. SUC DE LĂMÎIE

3 lămîi, 200 g zahăr, 2 1/2 l apă.

Se fierbe apa cu zahărul și cu coaja rasă de la cele 3 lămîi circa 15 minute.

Se lasă la răcit, se storc lămîile, se amestecă zeama lor cu siropul răcit și se strecoară prin tifon.

Se ține la rece și se servește cu sau fără sifon.

572. SIROP DE FRUCTE

5 kg fructe (zmeură, mure sau vișine), 1 pachet de sare de lămîie, 10 g salicilat, 6 litri de apă, zahăr pudră.

Peste fructe se presară sarea de lămîie și salicilatul, se amestecă bine și se lasă circa o oră. Apoi se toarnă peste ele apa rece și se lasă pînă a doua zi. Se strecoară bine printr-un tifon dublu, se adaugă la fiecare litru de zeamă rezultată 1 kg zahăr pudră. Se amestecă bine pînă se topește zahărul. Cînd s-a format un strat de gelatină pe deasupra, se dă la o parte și se poate folosi la clătite.

Siropul se strecoară din nou, se toarnă în sticle și se astupă cu dopuri fierte.

BĂUTURI CALDE

573. CAFEA CU WHISKY

Se încălzește un pahar cu apă fierbinte. Se aruncă apa și se șterge paharul. Se toarnă un pic de whisky, după gust, zahăr, apoi cafea foarte caldă. Se amestecă și se adaugă deasupra puțină frișcă.

574. CAFEA CU ROM

Pentru 6 persoane: 3 cești de cafea foarte tare și fierbinte, 2 cești de rom și 4 linguri de zahăr.

Se bate totul energic cîteva minute, apoi se repartizează în 6 pahare.

575. CAFEA AMERICANĂ

Pentru 4 persoane: 2 linguri cu cacao, 2 linguri cu zahăr pudră, 2 cești cu lapte, 2 cești cu cafea foarte tare, 3/4 ceașcă cu frișcă, puțină sare.

Întîi se prepară o cafea foarte tare, apoi se fierbe laptele. Într-un castron se amestecă bine cacaua cu zahărul și se freacă cu laptele turnat cîte puțin, la început, pînă se formează o pastă, care se diluează treptat. Se adaugă puțină sare și se fierbe compoziția timp de 10 minute. Se retrage de pe foc și se bate energic pînă se obține o spumă. Se toarnă lent și cafeaua, continuînd să se bată. Băutura se servește caldă, în cești mari și garnisită cu frișcă.

576. CAFEA CU LAPTE I

Cantități egale de: cafea neagră, lapte și caimac de lapte, zahăr după gust.

Se încălzesc pînă aproape de fierbere și se îndulcesc după gust.

577. CAFEA CU LAPTE II

Se prepară o cafea, înlocuind apa cu lapte fierbinte și se îndulcește după gust.

578. CAFEA CU LAPTE III

Pentru 1 persoană: 2 linguri cu lapte îndulcit, 1/2 ceașcă cu cafea foarte tare, 1 lingură cu cremă de cacao.

Se bate totul împreună, se toarnă în ceașcă și se servește cu un cub de gheață.

579. CIOCOLATĂ CU CAFEA

Pentru 4 persoane: 125 g cacao, 1/2 ceașcă de cafea foarte tare; 3 cești de lapte, 4 linguri de frișcă.

Se toarnă cacaua în cafeaua fierbinte și se amestecă. Laptele fiert separat se varsă repede în amestecul de mai sus. Se îndulcește, se toarnă în cești și se garnisește deasupra cu frișcă.

580. CAFEA CU CACAO

Pentru 1 persoană: 1 ceaşcă de cafea foarte tare, 2 bucăţi de zahăr, 1 lingură de cremă de cacao, 1 lingură de frişcă.

Se prepară cafeaua foarte tare, se îndulceşte, se toarnă în ceaşcă, se adaugă crema de cacao (frecată cu puţin lapte sau apă şi fiartă cîteva minute). Se garniseşte cu frişcă.

581. CAFEA FLAMBATĂ

Se prepară o cafea obişnuită, se toarnă în ceşti, fără a le umple. Deasupra se toarnă rom încălzit şi i se dă foc. Se serveşte în flăcări.

582. CAFEA „CAPUCCINO"

Se prepară o cafea foarte tare, se adaugă aceeaşi cantitate de lapte şi se pudrează cu ciocolată rasă.

583. CAFEA-CREMĂ

1/2 l lapte, 150 g zahăr, 4 linguri de smîntînă, 1/4 l cafea tare, foarte fierbinte.

Se fierbe laptele cu zahărul. Se ia de pe foc, se adaugă smîntîna şi se bate cu putere. Se adaugă cafeaua, se amestecă uşor şi se serveşte în ceşti mici.

584. CAFEA CU TARTINĂ

Într-o ceaşcă se toarnă jumătate cafea fierbinte îndulcită şi jumătate lapte cu caimac. Se serveşte cu o tartină cu unt, rumenită în prealabil la cuptor cîteva minute, aşezată deasupra ceştii.

585 CAFÉ-CONIAC

Pentru 1 persoană: 1 ceaşcă cu cafea tare şi fierbinte, 1 bucată de zahăr, 1 lingură de coniac.

Se toarnă cafeaua în ceaşcă, iar coniacul se varsă foarte lent deasupra, pentru a se menţine la suprafaţă. Se flambează şi se serveşte astfel oaspeţilor.

586. CAFEA CU LICHIOR DE PORTOCALE

Pentru 1 persoană: 1 ceaşcă de cafea tare şi fierbinte, 1—2 bucăţi de zahăr după gust, 1 lingură de lichior de portocale, coajă de lămîie.

În fiecare ceaşcă se toarnă cafeaua fierbinte, se adaugă lichiorul şi o bucăţică de coajă de lămîie, apoi se îndulceşte după gustul fiecăruia.

587. CAFEA ANTIGRIPALĂ

Pentru 1 persoană: 1 gălbenuş de ou, 30 g zahăr, 1 ceaşcă de cafea fierbinte, 1 păhărel cu rom.

Se prepară cafeaua destul de tare, iar într-un pahar mare se amestecă gălbenuşul cu zahărul, apoi cu romul. Se adaugă cafeaua fierbinte, se amestecă şi se serveşte imediat.

588. CAFEA-GROG

Pentru 1 persoană: 1 ceaşcă de cafea, 1/2 ceaşcă de vin roşu, 3 bucăţi de zahăr.

Se fierbe vinul cu zahărul, se prepară cafeaua, se amestecă totul şi se fierbe 2 minute în vas acoperit. Se bea foarte fierbinte.

589. CAFEA-CARAMEL

Pentru 1 persoană: 1 ceaşcă de cafea îndulcită, 1 bucată de zahăr, 1 linguriţă de rom.

Deasupra ceşcuţei cu cafea se ţine o linguriţă în care este bucata de zahăr, apoi se toarnă rom pînă se umple linguriţa şi romul curge peste cafea. Se aprinde romul, obţinîndu-se o caramelizare uşoară a zahărului şi un efect deosebit.

590. CAFEA CU CIOCOLATĂ I

1 linguriță de nescafé, 1 linguriță de zahăr, 1 ceașcă de lapte, ciocolată rasă, frișcă.

Se freacă nescafé-ul cu zahăr și puțin lapte pînă face spumă, apoi se toarnă deasupra lapte fierbinte, se pudrează cu ciocolată rasă și se garnisește cu frișcă.

591. CAFEA ENGLEZEASCĂ

Pentru 4 persoane: 4 cești de cafea concentrată, 1 albuș de ou, 1 linguriță de apă fiartă, zahăr după gust.

Se prepară cafeaua, se toarnă într-un castron, se adaugă albușul bătut spumă și se bate energic împreună cu cafeaua. Se adaugă și apa fiartă, se încălzește amestecul fără a-l fierbe și se servește cu zahăr.

592. CAFEA CU MIRODENII

Pentru 4 persoane: 4 cești de cafea foarte tare, cîteva bucăți de coajă de portocală, un praf de scorțișoară, un praf de nucșoară rasă, 2 cuișoare zdrobite, 8 linguri de zahăr, 4 pahare cu rom.

Se prepară cafeaua foarte tare și, separat, se pun într-un vas toate ingredientele de mai sus, împreună cu romul. Se încălzesc. Se dă foc preparatului și se toarnă în cești peste cafea. Se bea foarte caldă.

593. MOCA CU LAPTE

Se amestecă o ceașcă de cafea tare și foarte caldă cu o ceașcă de cacao topită în lapte fierbinte. Se îndulcește după gust.

594. SIROP DE CAFEA

Pentru 1/2 l sirop: 200 g cafea măcinată, 750 g zahăr.

Se prepară o cafea foarte tare cu apa necesară pentru a obține 1/2 litru cafea. Se topește zahărul cu cîteva linguri de apă, apoi se varsă peste cafea și se fierbe pe foc pînă cînd, turnînd cîteva picături în apă rece, acestea se solidifică. Se răcește și se toarnă în sticlă.

Se servește cu sifon sau cu apă foarte rece.

595. CAFEA „ÎNGHEȚATĂ"

Se prepară o cafea foarte tare și dulce, se varsă în tăvițele frigiderului, fără a scoate pătratele separatoare. După cîteva ore, se scot cuburi de cafea înghețată, care se servesc într-un pahar cu lapte rece.

596. CAFEA CU LAPTE GLACÉ

Pentru 1 persoană: 1/2 ceașcă de cafea foarte tare, puțină sare, 1 lingură de zahăr tos, 1/2 ceașcă cu lapte rece, 1 lingură cu înghețată de cafea.

Se amestecă cafeaua rece, sarea, zahărul și laptele. Se repartizează amestecul în pahare și se așază deasupra cîte o linguriță de înghețată de cafea (din comerț sau preparată după rețeta de la Cap. IX).

597. CAFÉ FRAPPÉ I

Pentru 1 persoană: 1 cești de cafea tare, 2 linguri cu lapte îndulcit, un praf de zahăr vanilat.

Se amestecă totul și se bate bine, eventual în shaker. Se repartizează în pahare și se adaugă cîte un cub de gheață în fiecare.

598. CAFÉ FRAPPÉ II

Pentru 4 persoane: 2 linguri cu lapte îndulcit, 1 lingură cu nescafé, 4 linguri cu înghețată de vanilie, 4 cuburi de gheață.

Se amestecă totul foarte bine, se adaugă cuburile de gheață și se servește imediat.

599. CAFEA ÎNGHEȚATĂ GAZOASĂ

Pentru 1 persoană: 3 linguri cu sirop de cafea (rețeta 594), 2—3 linguri de smîntînă, 1 pahar cu sifon, 1 lingură cu înghețată de cafea.

În fiecare pahar se amestecă sirop de cafea cu smîntînă, se umple cu sifon, iar deasupra se pune înghețata de cafea.

600. CAFEA BULGĂREASCĂ

Pentru 1 persoană: 1 iaurt mic, 5 bucăți de zahăr, 1 lingură de cremă de cafea, 1 ceașcă de cafea foarte tare.

Se amestecă totul foarte bine și se împarte în pahare mari, care se pun la frigider.

601. CAFEA LA AUTOSIFON

Se pregătește un nescafé în cantitatea necesară capacității unui autosifon, iar în momentul servirii se montează capsula, obținînd astfel o cafea acidulată și răcoritoare.

602. CAFEA „EXOTIC"

Pentru 6 persoane: coaja unei lămîi și a unei portocale, 4 bucăți lungi de scorțișoară, 1 linguriță de cuișoare, 24 bucăți de zahăr, 4 cești de cafea foarte tare și fierbinte, 3/4 ceașcă cu coniac.

Se taie coaja de lămîie și portocală în lamele fine și se pun într-un vas Jena încălzit, împreună cu scorțișoara, cuișoarele, zahărul bucăți. Se adaugă coniacul și se dă foc. Apoi se varsă lent cafeaua caldă în amestecul flambat. Se lasă cîteva minute să se infuzeze, se filtrează printr-un tifon și se servește în ceșcuțe mici.

603. CAFEA-TONIC

Pentru 1 persoană: 1 ceașcă de cafea foarte tare, 2 linguri de smîntînă, 1 lingură de coniac, 4 bucăți de zahăr.

Se amestecă toate ingredientele și se agită foarte bine. Se împarte băutura în pahare și se servește cu cîte un cub de gheață.

604. CAFEA-AMANDINA

Pentru 1 persoană: 1 1/2 ceașcă de cafea foarte rece, 3 bucăți de zahăr, 1 linguriță cu migdale tăiate, 1 linguriță cu rom, 1—2 cuburi de gheață.

Se amestecă totul într-un pahar și se servește cu cuburi de gheață.

605. CAFEA AROMATĂ

Pentru 1 persoană: 1 ceașcă de cafea, 2 linguri cu rom, 2 linguri cu zahăr tos, un praf de zahăr vanilat, 1 lingură de smîntînă, coajă de lămîie.

Se bate totul foarte bine și se adaugă un cub de gheață.

606. CAFEA CU LICHIOR

Pentru 5 persoane: 1 litru de apă, 1 pahar cu lichior (după preferință), 1 ceașcă de cafea foarte tare, 100 g zahăr.

Se amestecă totul foarte bine și se servește foarte rece.

BĂUTURI RAPIDE CU NESCAFÉ

607. CAFEA CU FRIȘCĂ

Pentru 1 pahar mare: 2 linguri de nescafé, 1 lingură de lapte îndulcit, 1 pahar cu apă foarte rece, 1 lingură de frișcă.

Se amestecă apa, laptele și nescafé-ul, se bat bine și se varsă într-un pahar. Deasupra se așază frișca. Se servește cu un pai.

Această băutură se ține la frigider înainte de a fi servită.

608. CAFEA CU DULCEAȚĂ

Pentru 1 persoană: 1/2 pahar de cafea rece, 1 lingură de dulceață de coacăze, 1 lingură de zahăr, 1 lingură de cremă de vanilie sau frișcă.

Se amestecă cafeaua cu dulceața și zahărul, se toarnă în pahare mari, iar deasupra se așază o cremă de vanilie groasă sau frișcă. Se dau la frigider.

609. CAFEA CU CIOCOLATĂ II

Pentru 4 persoane: 30 g cacao, 1/2 l cafea tare, 100 g zahăr, 3 linguri de smîntînă, un praf de scorțișoară.

Se amestecă pe foc cacaua cu jumătate de pahar de apă; se adaugă cafeaua, zahărul, smîntîna și scorțișoara.

Se amestecă ușor și se servește foarte rece.

610. CAFEA CU VANILIE

Pentru 1 persoană: 1/2 pahar de cafea rece, 2 linguri de înghețată de vanilie.

Se amestecă înghețata de vanilie cu cafeaua rece, se bat bine și se servesc imediat.

611. CAFEA VIENEZĂ

Pentru 1 persoană: 1 ceașcă de cafea foarte tare cu frișcă, 1 bulgăraș de înghețată de vanilie.

Se prepară o cafea foarte tare cu o linguriță de zahăr. După ce se răcește, se strecoară printr-un tifon dublu și se toarnă într-un pahar „sondă". Se adaugă un bulgăraș de înghețată de vanilie, iar deasupra o lingură de frișcă.

612. CAFÉ GLACÉ III

1/2 l cafea foarte tare, 350 g zahăr, 1/2 l smîntînă, 1/4 l lapte vanilat.

Se topește zahărul în cafeaua fierbinte și se lasă să se răcească. Se adaugă laptele și smîntîna. Se bat bine și se varsă în tăvițele frigiderului. În timpul congelării, se mișcă de 2—3 ori. Se servește înainte de a îngheța complet.

613. CAFÉ GLACÉ IV

Pentru 5 pahare mari: 1 l cafea foarte tare, 1 linguriță de cacao, un praf de scorțișoară, 1/2 pahar cu rom, 5 linguri de zahăr tos, 5 linguri de frișcă.

Cînd cafeaua este călduță încă, se adaugă toate ingredientele de mai sus. Se amestecă bine și se împarte în 5 pahare mari. Se adaugă cîte 2 cuburi de gheață în fiecare pahar. Deasupra se pune cîte o lingură de frișcă.

614. CAFÉ GLACÉ V

Pentru 4 persoane: 4 linguri de smîntînă, 4 linguri de lapte îndulcit, 1 1/2 lingură de nescafé, 1/2 pahar cu gheață pisată, 1 pahar cu apă.

Se amestecă totul foarte bine. În loc de gheață pisată, se poate folosi cîte un cub de gheață pentru fiecare pahar.

615. CAFEA SURPRIZA

Pentru 4 persoane: 1 lingură de nescafé, 1/2 lingură de cacao, 2 pahare mari cu apă, 6 linguri cu lapte îndulcit, 1/2 pahar cu rom.

Se amestecă totul şi se serveşte foarte rece.

COCTEILURI

616. CAFÉ-COCTEIL

3 cești cu cafea foarte tare, 2 cești cu rom, 6 bucăți de zahăr, gheață.

În cafeaua caldă se pun zahărul şi romul, apoi se bat energic 4—5 minute şi se repartizează în pahare, adăugînd cîte un cub de gheață la fiecare.

617. COCTEIL CU OU II

Pentru 1 persoană: 1/2 ceaşcă cu cafea foarte tare, 1 lingură de lapte îndulcit, 1/2 gălbenuş de ou, 1/2 pahar de vermut, coajă de lămîie, un praf de scorțişoară, gheață pisată.

Se bate totul foarte energic. Se serveşte imediat.

618. COCTEIL CU CONIAC

Pentru 1 persoană: 1 lingură de coniac, 2 linguri de rom, 1 lingură cu smîntînă, 1 linguriță de nescafé, 1 lingură de gheață pisată.

Se bate totul energic. Se serveşte imediat.

619. CAFÉ-FLIP

Pentru 1 persoană: 1 linguriță de zahăr pudră, 1 ou, 1 lingură de lapte îndulcit, 1 păhărel cu lichior de portocale, 1 păhărel cu lichior de cacao, 1 linguriță de nescafé, 1 linguriță de gheață pisată.

Se amestecă totul, mărind cantitățile după numărul persoanelor. Se agită puternic şi se serveşte imediat.

620. VERMUT-CAFÉ

Pentru 1 persoană: 1/2 pahar cu lapte, 1 linguriță de nescafé, 1 păhărel de lichior cu vermut, 1 lingură de gheață pisată.

Se amestecă totul energic şi se serveşte imediat.

621. LICHIOR DE CAFEA I

125 g cafea boabe prăjită, 1/2 l alcool, 300 g zahăr, 1 1/2 l apă.

Cafeaua se piseză mare şi se pune în alcool la macerat timp de 8 zile. Se topeşte zahărul în apă pe foc, se răceşte şi se amestecă cu primul preparat, apoi se lasă încă 3 zile.

Se filtrează printr-un tifon des, se toarnă în sticle şi se astupă bine.

622. LICHIOR DE CAFEA II

1 1/2 l alcool, 150 g cafea boabe prăjită, 750 g zahăr, 1 baton de vanilie, 1 litru de apă.

Cafeaua se piseză mare şi se ține în alcool împreună cu vanilia timp de 8 săptămîni. După această perioadă, se prepară un sirop din zahăr şi apă, care se amestecă cu preparatul precedent, apoi se strecoară printr-un tifon des. Se toarnă în sticle şi se astupă ermetic.

623. LICHIOR DE CAFEA III

1 litru de rachiu de vin, 22 bucăți de zahăr, 22 boabe de cafea prăjite, 1 baton de vanilie, 2 portocale.

În cele două portocale se fac mici găuri prin care se introduc boabele de cafea, astfel încît acestea să stea între coaja și pulpa fructului. Se pun portocalele într-un borcan mare și se acoperă cu rachiul, zahărul și vanilia. Se acoperă ermetic și se macerează timp de 44 zile. Din timp în timp, se mișcă borcanul. La sfîrșitul acestei perioade, se amestecă lichiorul rezultat cu zeama celor două portocale, apoi se strecoară.

INDEX ALFABETIC AL REȚETELOR

A

Aluat fraged cu dovleac 4
Aluat pentru plăcintă sau cornulețe 1
Aluat pentru tarte sau alte prăjituri 2
Aluat sfărîmicios 3

B

Batoane din brînză de vaci 51
Bavareză cu alune 484
Bavareză de cafea cu lapte 482
Bavareză cu cafea 483
Băutură cu ceai 568
Băutură de portocale și lămîi 567
Băutură răcoritoare din căpșune 566
Bezele I, II 91, 92
Bezele cu cafea 89
Bezele cu înghețată 492
Bezele cu nuci 93
Bezele de ciocolată 90
Biscuiți „Arlechin" 67
Biscuiți cu anason 61
Biscuiți cu cacao 62
Biscuiți cu cafea I, II 57, 58
Biscuiți cu cartofi 63
Biscuiți cu nucă 70
Biscuiți cu nucă și cafea 60
Biscuiți „Gina" 64
Biscuiți nisipoși 59
Biscuiți pentru vin 65
Biscuiți „Sina" 68
Biscuiți „Sonia" 69
Bomboane simple 536
„Boules de neige" 485
Brioșe 206
Brioșe cu piersici 258
Budincă cu mere I, II, III, 123, 124, 125
Budincă cu zeamil 128
Budincă de zmeură 129
Budincă de fructe 131
Budincă de griș cu mere 126
Budincă de orez cu mere 127
Budincă de smochine 130
Budincă din brînză de vaci 122
Budincă rapidă 121
Bulgărași de smochine 255

C

Cafea-amandină 604
Cafea americană 575
Cafea antigripală 587
Cafea aromată 605
Cafea bulgărească 600
Cafea „Capuccino" 582
Cafea-caramel 589
Café-cocteil 616
Café-coniac 585
Cafea-cremă 583
Cafea cu cacao 580
Cafea cu ciocolată I, II 590, 609
Cafea cu dulceață 608
Cafea cu frișcă 607

Cafea cu lapte I, II, III 576, 577, 578
Cafea cu lapte glacé 596
Cafea cu lichior 606
Cafea cu lichior de portocale 586
Cafea cu mirodenii 592
Cafea cu rom 574
Cafea cu tartină 584
Cafea cu vanilie 610
Cafea cu whisky 573
Cafea englezească 591
Cafea „Exotic" 602
Cafea flambată 581
Cafea-grog 588
Cafea „înghețată" 595
Cafea înghețată gazoasă 599
Cafea la autosifon 601
Cafea surpriză 615
Cafea-tonic 603
Cafea vieneză 611
Café-flip 619
Café frappé I, II 597, 598
Café glacé I, II, III, IV, V 522, 523, 612, 613, 614
Caise cu rom 531
Caramele cu cafea I, II, III 540, 541, 542
Caramele cu ciocolată 544
Caramele cu miere 539
Caramele cu nuci 543
Cartofi de cacao I, II 204, 205
„Casnica" rapidă 411
Castane de cartofi 547
Cataif cu mere 259
Chec alb 147
Chec bicolor 156
Chec cu fructe zaharate 150
Chec cu nescafé 157
Chec cu scorțișoară 163
Chec cu smîntînă 145
Chec cu ulei și anason 146
Chec cu unt 153
Chec din albuș 148
Chec din zahăr ars 152
Chec economic 158
Chec englezesc 149
Chec „Floricel" 162
Chec „Geta" 161
Chec ieftin 151
Chec „Ileana" 165
Chec „Marieta" 164
Chec marmorat 155
Chec spornic 159
Chec „Vali" 160
Chec „Zi și Noapte" 154
Ciocolată cu cafea 579
Ciocolată de casă 223
Cireșe cu coniac 532
Citronadă „Ana" 562
Clătite cu cremă de cafea 216
Clătite cu urdă 31
Clătite franțuzești 30
Clătite spumoase 32
Cocă cu borș 10
Cocă fragedă „Livia" 5
Cocă nisipoasă 9
Cocă pentru brioșe, I, II 7, 8
Cocă pentru cornulețe 11
Cocă sfărîmicioasă 6
Cocteil cu coniac 618
Cocteil cu înghețată de cacao 558
Cocteil cu înghețată de vanilie și alune 559
Cocteil cu ou I 553
Cocteil cu ou II 617
Cocteil de cafea 551
Cocteil de fructe 554
Cocteil de lămîie 552
Cocteil de portocale 550
Cocteil de șampanie 555
Cocteil de votcă cu lămîi 556
Cocteil din votcă, suc de grepfrut și lămîi 557
Colțunași cu gem 53
„Condé" de banane 355
Corăbioare I, II, III 28, 29, 213
Cornete 112
Cornulețe „Ana" 18
Cornulețe cu borș 21
Cornulețe cu cremă de nuci 118
Cornulețe foarte fine 19
Cornulețe ieftine 16
Cornulețe cu nuci I, II 23, 24
Cornulețe cu rahat 17
Cornulețe cu vanilie 25
Cornulețe „Trude" 22
Cornulețe „Vichi" 20
Covrigei cu unt 26
Covrigei delicioși 27

Cremă albă 459
Cremă caramel 433
Cremă cu înghețată 496
Cremă cu limbi de pisică 430
Cremă cu migdale 438
Cremă cu rom 458
Cremă de banane I, II 444, 445
Cremă de cacao cu zeamil 450
Cremă de cacao la pahar I, II 461, 462
Cremă de cafea I, II, III, IV, 434, 435, 436, 437
Cremă de caise 448
Cremă de castane 468
Cremă de castane moca 342
Cremă de ciocolată 460
Cremă de coacăze 466
Cremă de fragi 449
Cremă de frișcă 451
Cremă de lămîie I, II, III 463, 464, 465
Cremă de portocale 467
Cremă de zahăr ars 447
Cremă din zeamil 446
Cremă englezească moca 439
Cremă glasată moca 527
Cremă la minut 453
Cremă moca I, II 454, 455
Cremă moca de vanilie 431
Cremă napolitană 452
Cremă pentru lipit biscuiți I, II 440, 441
Cremă pentru torturi I, II 442, 443
Cremă rapidă 457
Cremă spumoasă 456
„Cuib de primăvară" 377
Cupe la minut 486
Cupe moca I, II 524, 525

D

Delicii de cafea 538
Desert cu căpșune 248
Desert cu corn-flakes 249
Desert cu nuci și cafea 218
Desert rapid 534
Desert rapid cu fructe și înghețată 247
Doboș-tort I, II, III, IV 280, 281, 282, 410
Domino 208

E

Ecler cu cafea 217

F

„Favorit" 528
„Figaro" I, II 187, 261
Florio 560
„Foaia bunicii" 12
Foi de plăcintă 13
Foi de plăcintă „Vali" 14
Fursecuri bavareze 86
Fursecuri bicolore 76
Fursecuri cu caimac 82
Fursecuri cu cremă 72
Fursecuri cu dulceață 81
Fursecuri cu gem de caise 77
Fursecuri cu lămîie 75
Fursecuri cu nuci I, II 73, 74
Fursecuri cu șerbet 85
Fursecuri cu ulei 79
Fursecuri „Daria" 80
Fursecuri delicioase 83
Fursecuri ieftine 78
Fursecuri umplute 84

G

Găluște rapide cu prune 48
Gelatină de ciocolată 480
Gelatină de portocale 479
Gelatină de zmeură 481
Glazură de cafea I, II, III 414, 415, 416
Glazură de ciocolată 420
Glazură de ciocolată cu unt 423
Glazură de șerbet 422
Glazură de zahăr ars 421
Glazură la cald 418
Glazură la rece 417
Glazură pe bază de alcool 419
Gogoși de ciocolată 212

Gogoşi cu iaurt 34
Gogoşi cu scorţişoară 33
Gogoşi nedospite 35
„Greta Garbo" 221
Griş cu cafea 215

H

Halva turcească 210

I

Iaurt cu cafea 141
Iaurt cu caise 138
Iaurt cu căpşune 142
Iaurt cu nescafé 143
Inele cu cireşe 115
Inele cu nuci 114
Insulite 487

Î

Înghetată cu zeamil 516
Înghetată de cacao I, II 501, 502
Înghetată de caise 510
Înghetată de cafea 498
Înghetată de castane 500
Înghetată de căpşune I, II 505, 506
Înghetată de ciocolată 503
Înghetată de fructe 507
Înghetată de iaurt 514
Înghetată de lămîie 504
Înghetată de mere 511
Înghetată de piersici 512
Înghetată de portocale 509
Înghetată de vanilie 515
Înghetată de zmeură 508
Înghetată moca cu biscuiţi 493
Înghetată parfe 517
Înghetată spumoasă 499
Înghetată „Ziza" 513

J

Jeleu de gutui cu mere 263

K

Kanuga turcească 211

L

Lebede cu frişcă 260
Lichior de cafea I, II, III 621, 622, 623
Lichior nescafé 563

M

Marţipan 119
Mere cu jeleu de fructe 251
Mere în aluat 47
Mere în pijama 250
„Méringues glacées" 494
Minciunele 49
Mini-diplomat 488
Moca cu lapte 593
Mochete de migdale 537

N

„Nec plus ultra" 120
Nuci „Pité" 222
Nuga 209

O

Ochelari cu cireşe 116
Oranjadă cu alcool 561
Orez cu cafea 214

P

Paleuri ieftine 117
Palmieri cu cafea 219
Papanaşi dietetici 50
Parfe cu frişcă 518
Parfe de nescafé I, II 519, 520
Parfe expres 521
Pastă de biscuiţi 71
Pălărioare 111

Pepene galben cu fructe 533
Pesmeţi „Cărţi de joc" 105
Pesmeţi cu coniac 99
Pesmeţi cu iaurt I, II 103, 104
Pesmeţi cu lămîie 107
Pesmeţi cu migdale I, II 97, 98
Pesmeţi cu smîntînă 95
Pesmeţi de Karlsbad 106
Pesmeţi economici I, II 101, 102
Pesmeţi „Magda" 96
Pesmeţi melci 94
Pesmeţi pentru ceai 100
„Petits beurres" 66
Picromigdale 87
Picromigdale cu cremă 88
Pişcoturi din iaurt 54
Pişcoturi pentru şampanie I, II, 55, 56
Piure de castane 469
Plăcintă „Ana" 36
Plăcintă cu brînză 39
Plăcintă cu brînză de vaci 40
Plăcintă cu cremă 45
Plăcintă cu iaurt 37
Plăcintă cu mere I, II 41, 42
Plăcintă cu nuci 43
Plăcintă „Pompi" 44
Plăcinţele cu marmeladă 38
Plicuri cu dulceaţă 52
Portocale cu frişcă 252
Portocale cu iaurt 140
Prăjitură „Alb şi negru" 188
Prăjitură „Atena" 240
Prăjitură „Casnica" cu rahat 177
Prăjitură cu banane 181
Prăjitură cu bezea 185
Prăjitură cu brînză de vaci 48
Prăjitură cu cacao 186
Prăjitură cu caise 229
Prăjitură cu cireşe 232
Prăjitură cu cocă rasă 245
Prăjitură cu cremă de lămiie 190
Prăjitură cu cremă şi bezea 244
Prăjitură cu fructe 224
Prăjitură cu fructe de sezon 233
Prăjitură cu gem de caise 178
Prăjitură cu gem şi nucă 191
Prăjitură cu lămîie I, II 179, 236
Prăjitură cu margarină 241
Prăjitură cu mere I, II, 230, 231
Prăjitură cu nuci I, II 180, 243
Prăjitură cu piersici 226
Prăjitură cu prune 225
Prăjitură cu prune şi cremă 234
Prăjitură cu rahat 189
Prăjitură cu vişine I, II 227, 228
Prăjitură fără grăsime 235
Prăjitură fără ou 237
Prăjitură „Maga" 144
Prăjitură „Maia" 239
Prăjitură „Măriuţa" 246
Prăjitură moca marmorată 176
Prăjitură „Negresa" 192
Prăjitură „Nuşi" 175
Prăjitură „Othello" 184
Prăjitură pentru ceai 183
Prăjitură „Piţigoi" 242
Prăjitură rapidă 182
Prăjitură „3-6-9" 238
„Pudding" I, II 199, 200
Punci de vin 548
Punci cald 549
Punci-tort 286

R

Rondele cu cremă 220
Ruladă cu cremă moca 166
Ruladă „Mica" 167
Ruladă simplă 168

S

Salam de biscuiţi 207
Salată de banane 530
Salată de fructe 535
Savarină 262
Savarină cu pesmet 413
Savarină tropicală 412
Sirop de cafea 594
Sirop de fructe 572
Spumă de cafea 424
Spumă de ciocolată 426
Spumă de mere cu biscuiţi 427
Spumă de portocale 428
Spumă de zmeură 429
Spumă glasată moca 526
Spumă la pahar 425

Stele cu scorțișoară 113
Suc de fructe 569
Suc de fructe citrice 570
Suc de lămîie 571
Sufleu de cafea I, II, III 133, 134, 135
Sufleu de castane 137
Sufleu de mere 132
Sufleu moca glasat 136

Ș

Șarlotă cu biscuiți 473
Șarlotă cu nuci 476
Șarlotă de banane 474
Șarlotă de cafea I, II, III 470, 471 472
Șarlotă de fructe 478
Șarlotă de iaurt 139
Șarlotă economică 477
Șarlotă-înghețată 495
Șarlotă rapidă 475
Șerbet de cacao și cafea 491
Șerbet de lămîie și portocale 489
Șerbet de vișine 490
Ștrudel cu mere 257

T

Tartă cu brînză de vaci 174
Tartă cu cremă 172
Tartă cu fructe crude 256
Tarte cu cafea 169
Tarte cu castane 170
Tarte cu migdale 171
Tartă cu nescafé 173
Tăiței de casă 15
Tort alb I, II 301, 302
Tort „Amelia" 365
Tort amețitor 370
Tort „Ana-Maria" 366
Tort bezea 398
Tort-bezea moca de nuci I, II, III 340, 341, 403
Tort bicolor 399
Tort „Buturugă" I, II 272, 380
Tort „Carla" 362
Tort-cartof I, II, 313, 314
Tort „Condé" 300
Tort „Con de brad" 296
Tort-cremă de cafea 378
Tort cu ananas 344
Tort cu cremă de nuci 311
Tort cu cremă de vanilie 309
Tort cu cremă de zahăr ars 357
Tort cu cremă fără ouă 358
Tort cu „langues de chat" 297
Tort cu mere pentru diabetici 350
Tort cu miere 368
Tort cu migdale I, II, III, IV 290, 291, 292, 397
Tort cu parfe 396
Tort cu rahat I, II 393, 394
Tort de alune I, II 287, 288
Tort de alune cu nescafé 379
Tort de bezele 315
Tort de biscuiți I, II, III, IV, V 329, 330, 331, 332, 333
Tort de biscuiți cu bezele 334
Tort de biscuiți cu cacao I, II 307, 308
Tort de biscuiți cu cafea I, II 305, 306
Tort de biscuiți cu nuci 335
Tort de biscuiți cu șerbet 385
Tort de cacao I, II 270, 271
Tort de cacao „Dana" 382
Tort de cartofi cu brînză 351
Tort de ciocolată I, II, III, IV, V, 265, 266, 267, 268, 269
Tort de ciocolată fără unt 345
Tort de ciocolată cu migdale 293
Tort de ciocolată cu portocale 295
Tort de lămîie I, II, 299, 390
Tort de mere I, II, III 359, 404, 405
Tort de nescafé 401
Tort de nuci I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII 273, 274, 275, 276, 277, 278, 407, 408
Tort de orez cu mere 360
Tort de pișcoturi I, II, 342, 343
Tort de portocale I, II, III 284, 285, 383
Tort de primăvară 363
Tort de spumă 400
Tort dietetic cu ananas 354
Tort dietetic cu caise coapte 353
Tort de compoturi 356
Tort din cozonac 392
Tort din fosfarin pentru diabetici 394
Tort din pișcoturi de șampanie cu caise 323
Tort din pișcoturi de șampanie cu cremă de banane 322
Tort din pișcoturi de șampanie cu cremă de cafea 318
Tort din pișcoturi de șampanie cu cremă de nuci 319
Tort din pișcoturi de șampanie cu cremă de vanilie 231
Tort din pișcoturi de șampanie cu dulceață 324
Tort din pișcoturi de șampanie cu migdale 327
Tort din pișcoturi de șampanie cu portocale I, II 325, 326
Tort din pișcoțuri de șampanie cu spumă de zmeură 320
Tort „Diplomat" 352
Tort economic 384
Tort „Eugenia" 364
Tort „Expres" 381
Tort expres „Nora" 328
Tort fără ouă 395
Tort „Floricica" 367
Tort foarte fin 264
Tort franțuzesc 294
Tort glacé 497
Tort „Ileana" 347
Tort „Indiană" 289
Tort „Ioana" 348
Tort „Jana" I, II, 298, 388
Tort „Joffre" 304
Tort „Luciana" 389
Tort „Magda" 310
Tort „Marta" 387
Tort „Marta" cu cremă de cacao 312
Tort „méringue" 316
Tort milanez 372
Tort „Mirela" I, II, 317, 386
Tort moca I, II, III, IV V, 279, 374, 375, 376, 409
Tort moca de migdale 336
Tort moca de nuci 402
Tort moca din pișcoturi I, II, III 337, 338, 339
Tort moca expres 346
Tort „Neli" 283
Tort „Nora" cu cacao 406
Tort „Prințesă" 373
Tort șarlotă 369
Tort tirolez 371
Tort „Turnesol" 361
Tort „Ziza" 303
Triunghiuri 254
Trufe I, II, III 201, 545, 546
Trufe cu alune 202
Trufe cu cafea 203
Trufă-tort 391
Turtă dulce I, II, III, IV 193, 194, 195, 196
Turtă dulce cu cremă 198
Turtă dulce cu marmeladă 197
Tutti-frutti 529

Ț

Țigle 109
Țigle cu migdale 110
Țigle glasate cu cafea 108

V

Vermut-café 620
Vin cald sicilian 565
Vin roșu cu banane 564
Vișine pentru iarnă 253

BIBLIOGRAFIE

IRINA DORDEA — „250 dulciuri rapide", Editura Ceres, ediția a II-a, 1971.

IRINA DORDEA — „Preparate din cafea", Editura Ceres, 1972.

IRINA DORDEA — „Torturi", Editura Ceres, ediția a II-a, 1974.

AL. O. TEODOREANU — „Gastronomice", Editura pentru turism, 1973.

SANDA MARIN — „Carte de bucate", Editura Cartea Românească", ediția a XI-a.

PAUL REBOUX — „Nouveaux régimes", Ernest Flammarion, éditeur, 1931.

MADEMOISELLE ROSE — „Cent façons de préparer les oeufs", Ernest Flammarion, éditeur, 1931.

* * * — Album literar gastronomic, editat de revista „Viața Românească", 1982.

* * * — Album literar gastronomic, editat de revista „Viața Românească" 1983.

* * * — Almanahul gospodinei, editat de revista „Steaua", 1983.

CUPRINS

Artă între arte. Prefață de Oltea Lupu 5
Sfaturi utile 7
I. Aluaturi, plăcinte, cornulețe 11
II. Pișcoturi, biscuiți, fursecuri 28
III. Budinci, sufleuri 48
IV. Dulciuri rapide cu iaurt 55
V. Checuri, rulade, tarte, diverse 57
VI. Prăjituri cu fructe, diverse 84
VII. Torturi, glazuri 99
VIII. Spume și creme la pahar 169
IX. Deserturi cu înghețată, înghețate, parfeuri . . . 190
X. Salate de fructe 201
XI. Bomboane, caramele 204
XII. Băuturi speciale 208
Index alfabetic al rețetelor 227
Bibliografie 235